

MUK – mat eller møkk?

Kontroverser omkring mekanisk utbeinet kjøtt i Norge

Mari Wærsted Nordli

Masteroppgave i studie av kunnskap, teknologi og samfunn

Institutt for tverrfaglige kulturstudier

NTNU

Trondheim 2014

Sammendrag

I denne oppgaven undersøker jeg hvordan forskjellige deler av matbransjen tillegger mekanisk utbeinet kjøtt (MUK) forskjellige kvaliteter og verdier. Disse aktørene har ulike måter å snakke om MUK på, i tillegg til de forholder seg til råvaren på forskjellige måter.

Produksjonen av MUK startet på 1950-tallet i USA, som en metode for å utnytte mer av slaktede dyr. Etter hvert begynte myndighetene å regulere denne råvaren. I 1994 kom MUK for første gang inn i det norske regelverket. MUK gikk fra å være en råvare innenfor industrien til å bli et regulert begrep.

I 2012 var MUK en av sakene på VGs forside to ganger. Debatten som fulgte i VG disse to dagene, og i andre medier, viste frem ulike aktører sine holdninger til MUK. I denne diskusjonen ble det klart at det hersket, og fortsatt hersker, forskjellige syn på om MUK er et produkt som bør tas i bruk i matvarer eller ikke.

I denne oppgaven har jeg benyttet meg av ulike kilder. Hovedkildene mine har vært intervjuer med representanter fra Mattilsynet, Nortura, Unil og Rema 1000. I tillegg har jeg tatt i bruk dokumentmaterielle som forskrifter, forskningsartikler, avisartikler og bøker for å svare på problemstillingen.

Jeg har benyttet meg av de tre STS-perspektiver script, innramming og grenseobjekt. Disse har jeg brukt til å se på hvordan MUK har beveget seg fra å være en måte å utnytte slaktede dyr mer til å bli et komplekst regulert begrep.

I denne oppgaven viser det seg etter hvert at MUK har gått fra å være en «ting», en råvare innenfor industrien, til å bli flere «ting» etter at den ble lagt frem i offentligheten. Forskjellige deler av matbransjen tillegger MUK kvaliteter og verdier som ikke er sammenfallende nok til å lage en konstruksjon av råvaren, dermed blir det flere konstruksjoner.

Forord

Da vi for to år siden ble oppfordret til å begynne å tenke på masteroppgavetema, falt tankene mine med en gang på mat. Derfor vil jeg aller først takke de som har bidratt til denne interessen. Pappa for alle turene vi har hatt innom forskjellige SPAR, Joker og Nærmatbutikker. Mamma for oppmuntring og lærdom på kjøkkenet, og dere begge for mange fine og hjelpsomme telefonsamtaler. En takk til deg også, Hilde, for en annen type matlaging og inspirasjon på kjøkkenet. Dere har alle vært med å forme mitt forhold til mat og matindustrien.

For selve oppgaven og temaet, så vil jeg rette en stor takk til Per Østby og Stig Kvaal. Dere har vært to helt fantastiske veiledere, oppgaven hadde ikke vært det samme uten dere. Takk for hjelpen og samtalene, og takk for teen!

Jeg ønsker også å takke alle informantene mine for at dere stilte opp. Takk til Øyvind Nygård (Mattilsynet), Eivind Smith (Mattilsynet), Kai Fjeld (Nortura), Arild Lien (Nortura), Sigurd Elseth (Unil) og Martine Rabsch (Rema 1000). Det var utrolig spennende å prate med dere. En ekstra takk til Eivind Smith for mye mer hjelp enn forventet.

Ellers er det mange mennesker som har vært viktige dette året. For det første folk på Dragvoll og på lesesalen, men også alle dere som ikke går her. Tusen takk for latter, pauser, klaging og støtte. Dere har alle bidratt til at dette har vært et veldig bra år!

I tillegg vil jeg takke Stine for mange fantastiske mailer. Takk for at jeg kan klage til deg når jeg trenger det, og skrive tullball når jeg trenger det. Bildene du har sendt av Ingrid har skapt mye glede for en tante som befinner seg alt for langt borte.

Til slutt, takk til deg Stian. For at du er best. For at du har vært en utrolig god støtte gjennom hele året og er så fantastisk god å klemme på.

Innholdsfortegnelse

Sammendrag	i
Forord	iii
1. Mat – en kompleks sak	1
<i>Gapet mellom produksjon og konsum</i>	2
<i>Industrialiseringen og restene</i>	3
<i>Mat og politikk</i>	4
<i>Mat som kultur</i>	6
<i>Mat – et bilde på samfunnet</i>	7
<i>STS-perspektivet</i>	8
<i>Script</i>	9
<i>Innramming</i>	11
<i>Grenseobjekt</i>	12
<i>Kilder og metode</i>	14
<i>Oppgavens oppbygging</i>	18
2. Mekanisk utbeinet kjøtt blir MUK	19
<i>Definisjon – hva MUK er og ikke er</i>	19
<i>Før MUK ble MUK - Der det hele startet</i>	20
<i>Lav- og høytrykks-MUK</i>	22
<i>Hva blir MUK laget av?</i>	23
<i>Regelverk rundt MUK</i>	24
<i>Problemer med MUK</i>	26
<i>Forskning</i>	28
<i>Smaken av MUK</i>	29
<i>Industrialisert produksjon</i>	32
<i>Oppsummering</i>	33
3. Fornuft og følelser	35
<i>Slintrer, rester og møkk</i>	35
<i>Forbruksagentene</i>	38
<i>Matprodusenter og -kjeder</i>	40
<i>Den grønne MUKen</i>	43
<i>Medienes rolle</i>	44
<i>Regelverket spikres</i>	46
<i>Oppsummering</i>	47

4. Juksemat eller en flott råvare?.....	49
<i>Ressursen MUK.....</i>	49
<i>Smakfulle endeprodukter?.....</i>	50
<i>Ærlighet varer lengst.....</i>	51
<i>Motsetningene i MUK.....</i>	52
<i>Er det mat da?.....</i>	53
<i>Hvorfor er identiteten til MUK så viktig?.....</i>	54
<i>En trygg, miljøvennlig råvare.....</i>	54
<i>Juksekjøtt.....</i>	55
<i>Ulike identiteter.....</i>	56
<i>Legitimering.....</i>	56
<i>Forskjellige holdninger til mat.....</i>	57
<i>Ekte mat.....</i>	58
<i>Mat som fyller magen.....</i>	59
<i>MUK - et IKEA-bord?.....</i>	59
<i>Oppsummering.....</i>	60
5. Hva er MUK?.....	63
<i>MUK – en regulert råvare.....</i>	63
<i>MUK – en omdiskutert råvare.....</i>	64
<i>MUK – en kontroversiell råvare.....</i>	65
<i>«MUK-scriptet».....</i>	66
<i>De fire MUKene.....</i>	67
<i>MUK – mat eller møkk?.....</i>	69
Litteratur/Kilder.....	71

Kapittel 1

Mat – en kompleks sak

Mat er en tvetydig sak. Ved middagsbordet kan man få kvaler over det som ligger på tallerkenen, enten fordi det kan smake utrolig godt, men oppfattes som usunt, eller fordi man kan synes at det har blitt produsert på bestemte måter som anses som moralsk tvilsomme eller helsefarlige.¹

Dette skrev Maria A. Guzman i en artikkel om ulike oppfatninger om kjøttets opphav.² Sitatet forteller mye om dagens matkonsum: Det er fylt av paradokser. Burde vi spise kjøtt eller burde vi bli vegetarianere? Og hvis vi velger det første, hvilke typer kjøtt og kjøttprodukter er det greit å spise? Bør vi ta avstand fra ulike produksjonsmetoder? Skal vi begynne å handle kjøtt og grønnsaker hos lokale gårder? Og hva med e-stoffer og palmeolje?

Det er utrolig mange spørsmål som kan stilles om matproduksjonen og konsumet i den industrialiserte verden. Svarene på disse kan komme fra ulike hold. Blant annet fra Mattilsynet, matprodusenter, ernæringseksperter, leger, kokker og forbrukere. Disse har forskjellige interesseområder og hovedfokus, og dette er med på å forme deres holdninger til forskjellige spørsmål. Vegetarianere og Nortura svarer relativt ulikt på de fleste, om ikke alle, spørsmålene stilt ovenfor. Dette er aktører som har forskjellige grunnholdninger til kjøttbransjen og den industrialiserte produksjonen.

I debatter om mat deltar ofte ulike deler av matbransjen, og disse kan ha forskjellige holdninger til temaene som diskuteres. Offentlige ordvekslinger preges fort av motsetninger. Diskusjonen om mekanisk utbeinet kjøtt (MUK) er et eksempel på en debatt hvor forskjellige deler av matbransjen har bidratt med sine, tidvis motstridene, synspunkt. Det er forskjellige holdninger til om MUK bør tas i bruk i matvarer eller ikke.

MUK er på flere måter et eksempel på situasjonen Guzman beskrev. For det første tilsettes råvaren i produkter mange forbrukere synes er lettvinde og gode å ta i bruk i en hektisk hverdag, men disse matvarene oppfattes ofte som usunne. Dermed skjer det en avveining mellom sunn og enkel mat. Denne vurderingen gjør mange

¹ Guzman 2003:289.

² Guzman 2003:289.

konsumenter daglig når det gjelder alle dagens måltider. For det andre produseres MUK på en måte som noen forbrukere ser på som ekkel, og de ønsker derfor ikke å spise produkter som inneholder det. Samtidig som det er konsumenter som tar avstand fra å spise produkter som inneholder råvaren, spiser andre gjerne denne typen matvarer.

Ett av aspektene ved MUK som bidrar til at den er flertydig er likhetstrekkene den og kjøtt har. Disse to produktene har mange av de samme karakteristikkene, men ifølge regelverket er de ikke det samme. MUK produseres fra deler av dyret som er igjen etter at kjøttprodusentene har tatt det de ønsker å bruke.

MUK er ikke bare flertydig i seg selv, det er også et bilde på den moderne mekaniserte matproduksjonen. I tillegg til å effektivisere landbruket og produksjonen av mat, bringer industrialiseringen med seg problemer og utfordringer. MUK kan bli brukt som et eksempel på hvordan den moderne matproduksjonen løser et av disse problemene, nemlig utfordringen med rester fra den industrialiserte kjøttproduksjonen. Råvaren kan også brukes av motstandere av den moderne produksjonen som et eksempel på hva som er galt med matindustrien, og til hvor langt den har fjernet seg fra den tradisjonelle matlagingen. Holdninger ovenfor råvaren må derfor ses i sammenheng med aktørens forhold til industrialisert matproduksjon.

Gapet mellom produksjon og konsum

Industrialiseringen av matproduksjonen har skapt større avstand mellom forbrukere og produsenter. Marianne Lien skriver følgende: «Moderne matproduksjon foregår innenfor en kunnskapsmessig og fysisk kontekst som er skarpt atskilt fra de kontekster der maten faktisk spises.»³ Konsumet og produksjonen av mat har et tydeligere skille enn tidligere. Dette skillet kan bidra til å mystifisere matvarer. Et eksempel på dette er produkter som inneholder MUK. Fordi mange forbrukere ikke vet hva råvaren er, så kan informasjon om at en matvare inneholder MUK, skape forvirring og usikkerhet rundt produktet.

Ferdigmatvarer og halvfabrikata er to typer matprodukter som kan bli sett på som eksempler på skillet mellom konsumet og produksjonen av mat. Grunnen til dette er at de ofte inneholder andre ingredienser enn navnet og emballasjen gir inntrykk av. I 2012 kom Forbrukerrådet med en rapport som gjennomgikk maten i norske butikker. Her kom det frem at produsenter blant annet solgte vaniljesaus uten vanilje, marsipankake og mandelpudding uten mandler og «ekte lammepølser» med kun 34 prosent lammekjøtt.⁴ En stor del av maten i butikkhyllene inneholder

³ Lien 2003:198.

⁴ Forbrukerrådet 2012:9ff.

andre ingredienser enn forbrukere tror. Her er avstanden mellom matproduksjonen og forbrukerne tydelig.

I rapporten skriver Forbrukerrådet: «Det svekker tilliten til bransjen som helhet at varer ofte merkes for å gi inntrykk av at de er noe annet og bedre enn det faktisk er.»⁵ Denne merkingen gjelder også produkter som inneholder MUK. For eksempel «Kjøttboller av kylling» som ikke inneholder noe kyllingkjøtt, bare kalkunkjøtt og MUK.⁶ At produsenten velger å gi matvaren et produktnavn som ikke reflekterer hva det inneholder, kan bidra til å svekke konsumenters tillitt til matbransjen.

For mange moderne matvarer er det et gap mellom hvordan de fremstilles gjennom reklame og emballasje, og hvordan de fremstilles på fabrikkene. Dette skillet gjelder også for produkter hvor MUK brukes som en av tilsetningene. MUK er et råstoff i matvarer som forbrukere tror inneholder kjøtt, dermed kan konsumenter føle seg lurt av at produkter ikke inneholder like mye kjøtt som de forventet. Dette er en annen del av flertydighetene som ligger i råvaren.

Ulike deler av matvarebransjen vektlegger forskjellige aspekter ved MUK, og måten de presenterer disse på varierer. Min overordnede problemstilling er: «Hva er MUK?» Dette handler både om de materielle aspektene og hvilke meningskonstruksjoner som er blitt knytte til råvaren. Jeg vil undersøke hvordan ulike aktører har konstruert MUK, både gjennom reguleringer av hva det kan inneholde og hvordan det skal brukes, og gjennom forhandlinger om hvordan det skal forstås.

Industrialiseringen og restene

En inngang til matens betydning og rolle er det historisk perspektivet. William Cronon beskriver hvordan deler av industrien har utviklet seg i et spesifikt tidsrom i boken «Nature's Metropolis – Chicago and the Great West». Her undersøker han utviklingen i dette området på 1800-tallet, og hvordan denne utviklingen førte til at bedriftene favnet bredere.⁷ Dette var fordi produsentene kunne frakte matvarer over større avstander, på grunn av jernbanetransport og nedkjøling av produktene.

Industrialiseringen førte til at enorme antall dyr ble slaktet på ett og samme sted.⁸ Dette gjorde også at alt avfallet fra produksjonen ble samlet på et sted, og dermed

⁵ Forbrukerrådet 2012:8.

⁶ Forbrukerrådet 2012:11.

⁷ Cronon 1991.

⁸ Cronon 1991:229.

ble de store mengdene tydelig for bedriftene. Disse restene, som tidligere hadde blitt kastet, ble tatt i bruk til å produsere kommersielle produkter.⁹ Dette førte til produksjon av blant annet lim, lys og såper. Ut over 1900-tallet ble også MUK produsert fra disse restene.

I Cronons bok viser han også at synet på mat ble forandret på 1800-tallet. Forbrukerne gikk fra å kjøpe kjøtt hos den nærmeste slakteren, til å kjøpe det som hadde blitt slaktet langt borte.¹⁰ Dette var i strid med en mer tradisjonell holdning om at nærhet var essensielt i kjøttproduksjon og -kjøp. Synet på hva som var bra mat og kjøtt var under forandring. Industrialiseringen av matproduksjonen førte også med seg problemer og muligheter den tidligere produksjonen ikke hadde. Et eksempel på dette er de store mengdene kjøtt som ble samlet på et sted, og skapte utfordringer når det gjaldt oppbevaring og transport.

Jack Goody skriver at det er fire aspekter som gjorde industrialiseringen av matproduksjonen mulig.¹¹ Disse er bevaring, mekanisering, transport og detaljhandel. De tre første punktene nevner også Cronon i utviklingen han beskriver. Det var flere elementer som måtte klaffe for at industrialiseringen av matproduksjonen kunne fungere.

Den moderne produksjonsmetoden har bidratt til tryggere matforhold, men samtidig har storskala produksjon og globalisering medført større risiko for spredning av smitte over store områder. Hva skjer når konsumenter blir syke av maten de spiser? Stig Kvaal og Per Østby ser på et tilfelle av salmonella i artikkelen «Sweet danger – negotiating in the Norwegian chocolate industry 1930 – 1990». I mars 1987 var det et utbrudd av salmonella i Norge som ble sporet tilbake til Nidar.¹² Sjokoladeprodusenten prøvde å rydde opp i skandalen med en gang den var et faktum. Eksempelet Kvaal og Østby ser på, viser hvor komplekst og viktig tillit er i den industrialiserte matproduksjonene.¹³ Selv om den moderne produksjonen av mat er tryggere enn tidligere, er det fortsatt risiko for at maten er farlig. Derfor er fortsatt tillitsaspektet viktig i matproduksjon og salg.

Mat og politikk

Mat henger sammen med politikk. Det er for eksempel myndighetene som er ansvarlig for og følger opp regelverket som gir rammebetingelsene for matvarebransjen. Disse reguleringene gjelder innenfor alle leddene av bransjen,

⁹ Cronon 1991:229.

¹⁰ Cronon 1991:235.

¹¹ Goody 2013:72.

¹² Kvaal og Østby 2011:91.

¹³ Kvaal og Østby 2011:107.

blant annet bønder, importører, produsenter og butikker. I tillegg er det gjennom politikk at blant annet gårdsdrift får støtte gjennom tilskuddsordninger.

Marion Nestle skriver om hvordan bedrifter som produserer mat jobber politisk for å oppnå offentlig og profesjonell støtte for salget av sine varer.¹⁴ Når en produsent ønsker å påvirke politikk, kan dette føre til hyppig kontakt mellom representanter fra bedrifter og myndighetene. Nestle skriver at denne regelmessige kontakten kan føre til vennskap med utveksling av gaver.¹⁵ Dette kan medføre spørsmål om partiskhet. For eksempel kan et parti motta valgkampsstøtte fra en bedrift. Om partiet senere stemmer for noe bedriften har jobbet hardt for å få gjennomført, kan dette føre til spørsmål om objektiviteten i stemningen. Dette er en av måtene bedrifter kan å prøve å påvirke forholdene de produserer matvarer under.

En annen måte for produsenter å påvirke politikk, men også forbrukere, er ved å støtte forskning. Nestle skriver: «although accepting support from a food company does not necessarily mean that we [personer som jobber med ernæring] endorse its products, the public may perceive us as doing so».¹⁶ Når forskere mottar støtte fra bedrifter, kan det oppfattes som de godkjenner deres produkter. Dette kan øke produktets troverdighet. Dermed kan produsenter få støtte til varene deres både gjennom å prøve å påvirke politiske prosesser og politikere, men også gjennom å støtte forskning.

Det finnes også forskning som i stor grad er en kritikk av dagens politikk knyttet til produksjon og konsum av mat. Nils Geelmuyden kritiserer myndighetene for kostholdsradene de kommer med.¹⁷ Han åpner for at ytre miljøfaktorer har en del av skylden, men at forskning tyder: «på at mye av den moderne industrimaten reduserer menneskers immunforsvar på flere plan».¹⁸ Ut i fra dette utsagnet kan konsum av denne typen mat føre til dårligere helse. En av grunnen til at Geelmuyden kritiserer kostholdreglene til myndighetene, er at de ikke tar med i beregningen at industrimat kan redusere immunforsvaret til forbrukere.

Mats-Eric Nilsson fant i boken «Den hemmelige kokken – Noen har jukset med maten din» at mange bearbeide produkter ikke inneholder det forbrukerne tror.¹⁹ Pølser som har store andeler MUK kan være et eksempel på dette: et produkt som ikke er kjøtt, men som brukes som det. Geelmuyden eksemplifiserer mangelen på

¹⁴ Nestle 2013:1.

¹⁵ Nestle 2013:137.

¹⁶ Nestle 2013:112.

¹⁷ Geelmuyden 2013:16.

¹⁸ Geelmuyden 2013:17.

¹⁹ Nilsson 2008:83.

sammenheng mellom forventinger og innhold ved å vise til produkter som med opptil 50 ingredienser på varedeklarasjonen.²⁰ Både Nilsson og Geelmuyden skaper et bilde av en industri hvor mange aktører aktivt prøver å lure forbrukere.

Nilsson og Geelmuyden påpeker at mange konsumenter har større oppmerksomhet rettet mot pris enn på kvalitet når det kommer til matinnkjøp.²¹ Det er myndighetene som lager rammeverket rundt matindustrien, men innenfor disse rammene velger konsumentene selv hva de vil spise. Nestle skriver: «food choices are political, as well as personal».²² Hva vi velger å spise er ikke bare et personlig valg, men også et politisk valg, for eksempel kan et valg være å kjøpe produkter med fairtrade-merke.

I ulike samfunn blir mat brukt og forstått på forskjellige måter. Det varierer etter sosiale og politiske skillelinjer.²³ Dette betyr at politikken i et land, og grensene mellom ulike politiske grupperinger, er med å bestemme hva maten blir brukt til og hvordan den blir forstått. Charles Levkoe begynner artikkelen «Learning Democracy Through Food Justice Movements» med å fortelle at mat kan være en kraftig metafor for måten vi organiserer og relaterer oss til samfunnet.²⁴ Mat er essensielt for et samfunn, men samfunnet er også med å forme maten.

Mat som kultur

I artikkelen «Mat som diskurs», beskriver Eivind Jacobsen mat som: «blandinger av natur og samfunn, av planter og dyrs biologi og menneskelig tilrettelegging og bearbeiding».²⁵ På den ene siden er mat natur, det kan finnes urørt i naturen. Mens på den andre siden tar mennesker maten ut fra naturen og forandrer den i ulik grad. For eksempel har vi påvirket utviklingen av storfe gjennom avl for å passe våre behov for melk og kjøtt. Mat befinner seg ifølge Lien i skjæringsfeltet mellom natur og samfunn eller natur og kultur.²⁶ Det er et komplekst produkt som defineres i grenseland.

Forskjellige samfunn og kulturer har ulike forhold til mat, de har forskjellige matkulturer. Disse kan være så ulike at noe som er naturlig å spise i en kultur er forkastelig å spise i en annen. For eksempel er det varierende holdninger i forskjellige kulturer til å spise hund, storfe og svin. Jacobsen definerer en

²⁰ Geelmuyden 2013:13.

²¹ Nilsson 2008:27, Geelmuyden 2013:18.

²² Nestle 2013:375.

²³ Jacobsen 2003:39.

²⁴ Levkoe 2013:587.

²⁵ Jacobsen 2003:39.

²⁶ Lien 2003:193.

matkultur som en referanse: «til summen av kunnskaper om og erfaringer med mat i en gruppe over tid, og omfatter både normer, verdier, forestillinger, samt vaner og faktiske matvarer og retter».²⁷ Dermed innebærer en matkultur blant annet hvordan maten lages, spises og råvarene som brukes, men også hva som ikke hører med innenfor kulturen. For eksempel er det for vegetarianere en norm å ikke spise kjøtt. Deres verdier utelukker denne typen mat. Hva en forbruker velger å kalle mat er kulturelt bestemt.²⁸ Mens maur er snaks i noen samfunn, er de utenkelige å spise i en annen.

Mat – et bilde på samfunnet

Runar Døving undersøker i boken «Rype med lettøl – En antropologi fra Norge», den norske virkeligheten. Her finner han at «Mat kategoriseres alltid moralsk i forhold til tid, sted og person.»²⁹ Dette betyr at noe mat kan være moralsk riktig å spise på visse tidspunkter, men ikke på andre. For en person kan det være moralsk feil å spise biff til frokost, men riktig å spise til søndagsmiddagen. Forskjellen mellom hverdag og helg styrer ifølge Døving mat- og måltidsmønsteret i Norge.³⁰ Det er relativt faste strukturer som styrer når det er moralsk riktig å spise visse typer mat.

Som vi har sett er mat et kulturelt uttrykk for individer og grupper. Dermed kan mat uttrykke forskjeller mellom samfunn, men også ulikhetene som eksisterer innad i et samfunn. I sammenheng med dette skriver Døving: «Mens mat ofte viser til forskjeller i befolkningen, synes maten til de store høytidene felles, stort sett uavhengig av sosial status. Julematen bygger mer på regionale forskjeller enn klasseforskjeller.»³¹ Selv om det mesteparten av året er ulikheter mellom hva forskjellige deler av samfunnet spiser, viskes mye av dette bort i de store høytidene. Dette kan tyde på at under høytider er det den regionale kulturen som er viktigst, ikke klasseforskjellene.

På tvers av klasser er det også forskjellig hva som er god og sunn mat. Hva som er usunn mat defineres som regel med basis i moralske kriterier, som oversettes til ernæringsmessige begrunnelser.³² Dette vil si at når det er moralske grunner til at biff ikke skal spises til frokost, blir denne påstanden etter hvert begrunnet gjennom ernæring og ikke moral. I tillegg skriver Døving at «Det er strenge regler for hva som er den gode smak, og da kommer lett den faktisk smaken i

²⁷ Jacobsen 2007:192.

²⁸ Lien 2003:193.

²⁹ Døving 2013:250.

³⁰ Døving 2013:325.

³¹ Døving 2013:253.

³² Døving 2013:255.

bakgrunnen.»³³ Moral og klasseforskjeller er med på å bestemme hva som er godt for kroppen og smaksløkene.

Forskningen vi har sett på her har tatt for seg ulike deler av matbransjen og samfunnet, med forskjellig fokus og utgangspunkt. Mat griper inn i forskjellige deler av samfunnet, og er: «et kompleks av materielle, økonomiske og kulturelle elementer».³⁴ Ifølge dette er mat noe mer enn det som døyver sulten, det er flere faktorer som spiller inn og påvirker hva maten er for ulike konsumenter og i forskjellige samfunn. Det kan være konkurrerende oppfatninger om hva den er og hva den bør være.³⁵

Den historiske tilnærmingen er viktig for å få frem hvordan matindustrien har kommet dit den er i dag. Uten denne utviklingen hadde ikke MUK eksistert, maskinene måtte bygges før råvare kunne bli produsert. Tidligere forskning på politikken i mat, viser hvor mye maten preges av politikk og hvordan interessentene prøver å forme denne. Begrepet matkultur er viktig for forståelsen av ulike grupperingers holdninger til mat og tradisjoner rundt det. Dette hjelper også forståelsen av forskjeller mellom ulike samfunn, Moralene knyttet til mat viser hvordan konsumenter overfører egen moral over på maten, og dermed begrunner verdiene ut fra andre kriterier.

Selv om disse tilnærmingene forteller mye om mat og omkringliggende aspekter, så mangler de noe perspektivet jeg tar i bruk har. Dette perspektivet er studier av kunnskap, teknologi og samfunn (STS). Her ses det mer eksplisitt på forholdet mellom samfunn og teknologi og den gjensidige påvirkningen som skjer mellom disse. Denne tilnærmingen gir meg muligheten til å fokusere på hvordan ulike deler av matbransjen forholder seg til MUK. Perspektivet passer til å se på hvordan et produkt dras i ulike retninger av forskjellige deler av bransjen.

STS-perspektivet

Jeg tar i bruk tre STS-perspektiver for å undersøke hvordan MUK har utviklet seg som råvare og begrep. Disse er script, innramming og grenseobjekt. Jeg bruker disse for å belyse forskjellige aspekter ved utviklingen til råvaren. STS-perspektivets fokuser på hvordan utvikling er et samspill mellom teknologi og samfunn. Innenfor STS er det karakteristisk at forskere prøver å frembringe kunnskap gjennom å utfolde, føye til, fraternisere og sortere.³⁶ Her er det fokus

³³ Døving 2013:259.

³⁴ Jacobsen, Almås, Johansen 2003:29.

³⁵ Jacobsen 2003:39.

³⁶ Latour 1997:75.

på å undersøke fenomener. Samtidig prøver forskerne å utvide det vi vet på en fortløpig måte, og sortere resultatene.

En sentral gren av STS er aktør-nettverksteorien (ANT). Det spesielle med denne teorien, er at den ikke skiller mellom menneskelige og ikke-menneskelige aktører.³⁷ Dermed kan objekter være like viktige aktører i et nettverk som personer. Latour kaller disse aktørene aktanter.³⁸ I et landbruksnettverk spiller for eksempel traktorene en viktigere rolle enn de fleste enkeltbøndene, men begge aktørgruppene er avhengig av hverandre. Tingene får materielle kvaliteter gjennom relasjoner til andre ting.³⁹ En traktor fra en nedlagt gård vil enten bli solgt eller få et nytt bruksområde. Verdien til maskinen er avhengig av hva den brukes til og hvor viktig den er i nettverket.

Script

Det første STS-perspektivet jeg skal se på er script. Madeleine Akrich skriver at script er endeproduktet av dette arbeidet:

*Designers thus define actors with specific tastes, competences, motives, aspirations, political prejudices, and the rest, and they assume that morality, technology, science, and economy will evolve in particular ways. A large part of the work of innovators is that of “inscribing” this vision of (or prediction about) the world in the technical content of the new object.*⁴⁰

Dette vil si at designerne definerer aktører med visse kvaliteter, og antar en spesifikk utvikling av samfunnet. Deretter tar de definisjonen og antagelsene og lager produkter ut i fra disse. Teorien går ut på at samtidig som objekter planlegges og lages, «skriver» innovatørene objektene forventede bruk, eller visjonen, inn i produktets tekniske innhold. Dermed formes funksjonene til objektet og formen etter denne visjonen. Dette vil si at designerne har en plan, et script, for hvordan produktet skal bli tatt i bruk og former objektene ut i fra dette. For designerne bak poseri (Boil-in-Bag) er en del av scriptet i informasjonen bakpå esken, hvor det står hvordan risene skal kokes. En annen del av planen ligger i selve utformingen av produktet. Riskornene ligger i en pose fordi designerne ønsker at risene skal kokes på denne måten. Brukere som velger å koke risene utenfor posen, kan gjøre dette, men får ingen informasjon om hvordan dette bør gjøres. Denne behandlingen av objektet ligger fortsatt innenfor den tiltenkte

³⁷ Sørensen, Høystad, Bjurström og Vike 2008:78.

³⁸ Latour 1987:84.

³⁹ Sørensen, Høystad, Bjurström og Vike 2008:78.

⁴⁰ Akrich 1992:208.

bruken: maten blir kokt og spist. Forbrukerne som kjøper produktet kan også velge å gå helt bort fra designernes plan, ved for eksempel å bruke posen som en ball, og hive den frem og tilbake til den ødelegges. Brukerne kan ta i bruk et objekt på mange ulike måter.

For at produktets script skal passe best mulig til forbrukernes bruksmønster gjennomfører produsentene ofte markedsundersøkelser og brukertester, disse tas med i utformingen av scriptet.⁴¹ Designerne bruker også dette for å komme frem til den endelige utformingen av produktet. Planen for bruken av produktet inkorporeres i selve designet. Et bra design vil oppfordre konsumenter til å bruke produktet på den planlagte måten.

Når forbrukerne bestemmer seg for hvordan poseringen skal tas i bruk, velger de en tolkning av bruksområdet til produktet. Dette vil si at de «leser» objektet, og produsentens script blir de-scripted.⁴² Det skjer som regel en forhandling mellom hvordan brukerne ønsker å ta i bruk produktet og hvordan designerne tenkte at objektet skulle bli brukt. Et produkts script styrer brukerne i ulik grad. Akrich skriver om tre måter scriptet kan fungere: ved å påvirke konsumenter i liten grad, være designet for spesifikke forbrukere eller ha et script som er lite brukervennlig og dermed oppfordre konsumenter til å ikke ta objektet i bruk.⁴³ Dermed kan produktets script og brukernes bruksmønster i noen tilfeller sammenfalle helt eller være så motsetningsfylte at brukerne gjør opprør. Forholdet mellom designere og brukere er avhengig av hvordan deres oppfatninger om bruken av produktet sammenfaller.

Forbrukere som gjør opprør eller forhandler om bruken av objektet, utvikler ifølge Thomas Berker egne antiprogrammer.⁴⁴ Som for eksempel når konsumentene tok risen ut av posen, eller brukte poseringen som ball. Dette er forbrukernes tolkning av hvordan de ønsker å ta i bruk objektet. Dermed tar brukerne i bruk produktene på en måte som ikke var forventet i designerfasen. Bruken av poseringen til lek er ikke nødvendigvis et opprør mot scriptet, men det er heller ikke den forventede bruken av matvaren.

Berker skriver at når forbrukere tar i bruk og tilpasser objektene, også kalt domestiseringen, så skjer dette mellom scriptet og antiprogrammet.⁴⁵ Designerne har laget et produkt med visse begrensninger og muligheter. Dermed må brukernes domestisering av objektet skje på produktets forutsetninger, og

⁴¹ Berker 2011:260.

⁴² Akrich 1992:209.

⁴³ Akrich 1992:214.

⁴⁴ Berker 2011:260.

⁴⁵ Berker 2011:261.

gjennom det, designernes premisser. En forbruker kan bruke et tau som belte på buksen, selv om dette ikke nødvendigvis var tiltenkt fra designernes side, men brukerne kan ikke bruke tauet som en bil. Produkters bruksmetode kan variere i ulik grad, men det er alltid begrensinger til hva de kan bli brukt som. For å få til en suksessfull domestisering må det skje gjensidig tilpassing.⁴⁶ Samtidig som en konsument ikke kan bruke et produkt til hva som helst, må objektet kunne brukes til det forbrukeren ønsker, ellers ville ikke konsumenten ha kjøpt det.

I denne oppgaven tar jeg i bruk script-begrepet i hovedsak for å se på de tekniske aspektene knyttet til MUK. Produsentene kan bli sett på som designerne bak råvaren, dermed er de som lager scriptet. Det spesielle med MUK er at det ikke møter forbrukerne som et produkt alene, men som en av råvarene i andre matvarer. Dermed «leser» konsumenter scriptet til matproduktet, som MUK-scriptet er en del av. Dette perspektivet er ikke et like godt verktøy for å fange opp konstruksjoner av råvaren som innramming og grenseobjekt, men script fører oss til disse andre perspektivene. Disse to er bedre egnet for å forstå hva som MUK er.

Innramming

En annen tilnærming til MUK er innramming. Michel Callon har hentet begrepet fra Erving Goffman. For Goffman etablerer innrammingen en grense, innenfor denne grensen skjer det interaksjoner mer eller mindre uavhengig av omkringliggende kontekst.⁴⁷ Dette betyr at de og det som faller innenfor en grense samhandler på en måte som i ulik grad er påvirket av faktorer som ligger utenfor rammen.

Innrammingen er avhengig av to ting for å bli etablert. For det første må aktørene som skal rammes inn bli enige om grensene rundt deres interaksjon.⁴⁸ I tillegg må den rotfestes i verden utenfor, gjennom fysiske og organisatoriske verktøy. Dermed er det ikke nok å samle relevante aktører og komme frem til hvordan samhandlingen mellom dem skal foregå, denne interaksjonen må også knyttes til aspekter utenfor selve rammen.

To viktige begreper innenfor denne teorien er eksternalitet («externality») og oversvømmelse («overflow»). Eksternaliteter er positive og negative effekter fra aktører innenfor en innramming som går ut over aktører utenfor rammen.⁴⁹ Hos Callon handler oversvømmelser om hvordan innrammingen forholder seg til disse

⁴⁶ Berker 2011:266.

⁴⁷ Goffman 1971, som sitert hos Callon 1998:249.

⁴⁸ Callon 1998:249.

⁴⁹ Callon 1998:245.

eksternalitetene. Dette kan for eksempel være gleden hos et menneske som går forbi et hus hvor det lukter god mat utenfor. Maten er tiltenkt aktørene innenfor innrammingen, her en familie, men personen som går forbi får den positive opplevelsen av god matlukt. Lukten er her en eksternalitet, men hvordan familien forholder seg til lukten er oversvømmelsen.

Callon deler inn i to hovedsyn på innramming, forskjellen på de er hva de ser på som normaltstanden. For den første tilnærmingen er innramming normen, mens oversvømmelser er unntakene. Ifølge denne holdningen kan og bør aktørene holde oversvømmelsene på plass ved hjelp av hensiktsmessige investeringer. Da vil det lukkede nettverket holde på effektene fra markedet. Ut i fra denne holdningen kan det hevdes at eksternaliteter skyldes feil i innrammingsprosessen.⁵⁰

For den andre tilnærmingen er oversvømmelser normaltstanden.⁵¹ Ifølge denne holdningen er innramminger sjeldne og dyre å få i stand. I tillegg er en innramming et skjørt og kunstig resultat av betydelige investeringer. Dette er ikke en stabil tilstand. Oversvømmelser skjer hele tiden og er en uunngåelig konsekvens av de nødvendige båndene med det omkringliggende miljøet.⁵² Fordi oversvømmelser skjer ofte, er det dyrt å opprettholde en innramming. Det som for den ene tilnærmingen er normen, er unntaket for den andre.

I denne oppgaven kommer jeg til å ta i bruk den siste tilnærmingen til innramminger, at oversvømmelser er normaltstanden. Jeg skal se på hvordan ulike aktører har forsøkt å ramme inn MUK, og hvilke aspekter de forskjellige delene av matbransjen har prøvd å knytte til råvaren. I tillegg skal jeg undersøke hvordan innrammingene har blitt påvirket av aktører utenfor nettverket.

Grenseobjekt

Et ytterligere perspektiv jeg vil benytte meg av er grenseobjekt. Susan Leigh Star definerer dette som et analytisk konsept for vitenskapelige objekter som bebor flere kryssende sosiale verdener og tilfredsstillende informasjonskravene til hver av dem.⁵³ Disse objektene har en felles identitet på tvers av de sosiale verdenene. Samtidig som de er robuste nok til å opprettholde denne identiteten, så er de såpass tøyelige at de tilpasser seg lokale behov og begrensningene til brukerne.⁵⁴ Deler av identiteten til objektet er altså lik, mens andre deler tolkes ulikt av forskjellige aktørgrupper.

⁵⁰ Callon 1998:250-251.

⁵¹ Callon 1998:252.

⁵² Callon 1998:255.

⁵³ Star (1989), som sitert hos Star og Griesmemer 1989:393.

⁵⁴ Star og Griesmemer 1989:393.

Susan Leigh Star og James Griesemer skriver at for å opprettholde og utvikle sammenhenger på tvers av kryssende sosiale verdener, er skapelsen og administrasjonen av grenseobjekter en nøkkelprosess.⁵⁵ Disse objektene bidrar til opprettholdelse av struktur og kommunikasjon mellom gruppene. Grenseobjekter blir blant annet laget i naturhistoriske arbeid når sponsorer, teknikere og amatører jobber sammen for å produsere representasjoner av naturen.⁵⁶ I dette tilfellet kan objektene blant annet være feltnotater, museum og kart over bestemte områder. Dette er produkter som har en felles mening innenfor ulike sosiale verdener, men som også tolkes forskjellig. For eksempel leser alle gruppene et feltnotatet som en tekst om hva som har skjedd i feltet, men hva som vektlegges av de som leser notatet varierer med aktørens bakgrunn.

Grenseobjektene er samtidig abstrakte og konkrete, spesifikke og generelle, konvensjonelle og tilpasset.⁵⁷ Objektens grensenatur reflekteres gjennom disse faktorene. Det kan være flere delvis motstridende aspekter ved et produkt. Dette er mulig fordi forskjellige sosiale verdener leser objektene ulikt. For eksempel kan matbransjen i sin helhet være ganske abstrakt, generell og konvensjonell, men for en bonde er de delene av bransjen han forholder seg til konkret, spesifikk og tilpasset driften.

Star og Griesemer har en analytisk distinksjon av grenseobjekter som deler de opp i fire typer. Disse er «repositories» (depotene), «ideal type» (idealtyper), «coincident boundaries» (sammenfallende grenser) og «standardized forms» (standardiserte skjema). Depotene er ordnede «hauer» av objekter som er indeksert på en standardisert måte. Dette betyr at grenseobjekter av denne typen er sortert etter et system, som for eksempel bøkene på et bibliotek. Objekt av denne typen er den minst standardiserte av de fire typene. Aktører fra forskjellige sosiale verdener kan bruke eller låne fra en «haug» uten å måtte forhandle om ulikheter i formålet. Dette betyr at en forsker og et barn kan låne samme bok på biblioteket, men ha forskjellige grunner for å låne boken.⁵⁸

Den andre analytiske distinksjonen er idealtyper. Dette definerer Star og Griesemer som objekter som ikke nøyaktig beskriver detaljene til en lokalitet eller ting.⁵⁹ Produktet er ganske vagt, og derfor er den formbar til lokale steder. Dette vil si at selv om idealtyper er mer spesifikke grenseobjekter enn depotene, så er det ikke mange begrensinger lagt til objektene. Et eksempel kan være kjøtt

⁵⁵ Star og Griesemer 1989:393.

⁵⁶ Star og Griesemer 1989:408.

⁵⁷ Star og Griesemer 1989:408.

⁵⁸ Star og Griesemer 1989:410-411, mine oversettelser av begrepene.

⁵⁹ Star og Griesemer 1989:410.

eller dyreart. Dette er objekter som favner vidt, men som samtidig utelukker andre objekter.

For det tredje har vi objekter med sammenfallende grenser. Disse objektene har samme grense, men innholdet internt er ulikt.⁶⁰ De oppstår i nærværet av forskjellige metoder å aggregere data på, og når arbeidet er fordelt over et stort geografisk område. Dette vil si at forskjellige sosiale verdener har ulike måter å jobbe på, men at de jobber innfor den samme grensen. Overført til matverdenen kan dette forklares med pizza som eksempel. Dette er en matrett alle forbinder noe med, men ut ifra personlige preferanser lages denne retten forskjellig. Mens noen bruker masse ost, dropper andre den helt. Med eller uten ost, paprika, kjøtt eller brokkoli, så lages det innenfor begrepsrammen «pizza» og det er noe alle kjenner igjen som den retten. Dermed er pizza et grenseobjekt med sammenfallende grense.

Den siste typen grenseobjekt Star og Griesmemer forteller om er standardiserte skjema. Dette er objekter som er tiltenkt å være metoder for felles kommunikasjon på kryss av spredte arbeidsgrupper.⁶¹ Det er en måte å standardisere overføringen av informasjon mellom ulike sosiale verdener. Et eksempel på dette er ingredienslisten bakpå matvarer. Det er pålagt produsenter av denne typen varer å opplyse om innholdet i produktene. Dermed blir dette en kommunikasjon fra produsentene til forbrukere, men også til for eksempel aktører som skal sjekke at bedriftene følger regelverket.

I denne oppgaven kommer jeg til å ta i bruk grenseobjekt-perspektivet for å se på hvordan ulike sosiale verdener har både sammenfallende og motsetningsfylte holdninger til MUK. For å få til dette fortsetter jeg tilpassingen av teorien til matverden. Dette må jeg gjøre fordi Star og Griesmemer brukte grenseobjekter til å se på samarbeid mellom ulike aktører innenfor forskning.⁶² Jeg skal ikke se på samarbeid, men et objekt i ulike sosiale verdener. I tillegg skal jeg undersøke hvilke av de fire analytiske distinksjonene råvaren passer best innenfor.

Kilder og metode

Jeg har tatt i bruk to hovedtyper materiale for å besvare problemstillingen. For det første intervjuet jeg representanter for fire aktører i matbransjen. Disse var Mattilsynet, Nortura, Unil (en del av, og eid av NorgesGruppen) og Rema 1000. For det andre har dokumentanalyse vært viktig for å belyse forskjellige aspekter

⁶⁰ Star og Griesmemer 1989:410.

⁶¹ Star og Griesmemer 1989:411.

⁶² Star og Griesmemer 1989:387.

ved temaet. Her har jeg blant annet brukt medieartikler, matbøker og forskningsartikler.

Det ble tidlig klart at intervjuer kom til å være hovedinformasjonskilden i oppgaven. I intervjuene tok jeg i bruk litt ulike intervjuguider, men temaet var det samme. Intervjuguidene varierte etter erfaring fra intervjuene og hvem jeg intervjuet. I løpet av samtalen med informantene forholdt jeg meg løst til arkene med spørsmålene på, de var retningsgivende. Etter at jeg hadde gjennomført intervjuene, var det første jeg gjorde å transkribere dem fortløpende. Alle informantene tillot at jeg tok opp intervjuene. Dette gjorde jeg for å gjøre samtalen tilgjengelig for analyse.⁶³ Transkripsjonene ble skrevet på normalisert bokmål.

Informantene jeg intervjuet, ble valgt ut på bakgrunn av to kriterier. For det første stillingene til bedriftene i matvarebransjen, og for det andre deltakelse i debatten rundt MUK i media. Dermed var lesing av medieartikler et ledd i å finne ut hvem jeg ønsket å intervju. Et annet aspekt som spilte inn var hvor mye de kunne ha å si om temaet. For eksempel uttalte to ernæringsprofessorer seg i VG om MUK. Disse vurderte jeg å kontakte om intervju, men kom frem til at deres uttalelser antageligvis allerede dekket det de hadde å si om temaet.

Fra Mattilsynet intervjuet jeg Øyvind Nygård og Eivind Smith ved to separate anledninger. Jeg snakket først med førsteinspektør Nygård ved distriktskontoret på Støren. Dette var mitt første intervju, og ble en prøve av metoden og intervjuguiden. Nygård ga meg innblikk i hvordan slaktedelen av matvarebransjen foregår. Selv om dette intervjuet ble brukt lite direkte i oppgaven ga det meg mye verdifull bakgrunnsinformasjon. Deretter intervjuet jeg Smith. Han er seniorrådgiver og veterinær ved Mattilsynets hovedkontor med tilsynsavdelingen og seksjonen for animalsk mat. Begge samtalene har gitt meg innsikt i tilsynets rolle i matbransjen og oppgaver overfor MUK.

Nortura er en av Norges største produsenter av kjøtt, derfor var det viktig å snakke med dem om deres forhold til MUK. Fra denne bedriften intervjuet jeg også to personer, men disse ble intervjuet sammen. Dette var Kai Fjeld, fabrikkdirektør for Nortura Hærland AS og Arild Lien, plansjef. Denne fabrikk foredler mesteparten av kyllinger og kalkuner for Prior.⁶⁴ Intervjuet ga meg innsikt i bedriftens holdninger overfor MUK og debatten rundt produktet.

Mitt tredje intervju var med Sigurd Elseth fra Unil, fagsjef for produktkvalitet til ferskmat. Av dem jeg har snakket med er det denne bedriften som var minst i

⁶³ Kvale og Brinkmann 2012:186.

⁶⁴ Nortura <http://www.nortura.no/oestfold/nortura-haerland-article15811-11395.html> den 17.04.14.

media i forbindelse med MUK, men de har en sentral markedsposisjon og det var derfor viktig å få med deres holdninger til bruken av råvaren. Selv om Unil ikke var en av de mest aktive deltakerne i debatten, ble de påvirket av debatten. Dette skriver jeg mer om i kapittel tre.

Fra Rema 1000 intervjuet jeg kvalitetssjef Martine Rabsch. Gjennom dette intervjuet og medieartikler fikk jeg innsikt i hvordan en stor aktør kan forandre holdningen til en råvare, i tillegg til hvilke faktorer som var med på bringe frem endringen. De tre produsentene og bedriftene jeg har intervjuet, har forskjellige forhold til MUK. Dette gjorde det enda viktigere og mer spennende å intervju alle tre.

I tillegg til intervjuene har jeg hatt e-postkontakt med Forbrukerrådet og Framtiden i våre hender. Dette var fordi jeg ønsket å intervju disse aktørene om deres holdninger til MUK. Begge fortalte at de ikke hadde nok å si om råvaren til at et intervju var nødvendig. Framtiden i våre hender valgte å sende en e-post hvor de beskriver sine holdninger til MUK. Jeg stilte Forbrukerrådet noen spørsmål per e-post som de svarte på. Så selv om jeg ikke fikk et lengre intervju med organisasjonene, så ble holdningene deres til en viss grad utdypet.

I denne oppgaven har jeg valgt å ikke anonymisere informantene. Dette har alle informantene samtykket til. Hovedgrunnen til at jeg navngir informantene er at de intervjues i kraft av å være representant for en bedrift, og ikke en enkeltperson. Stillingene til informantene er også relevant for gyldigheten til utspillende de gir på vegene av firmaet. Det hadde vært vanskelig å fullstendig anonymisere informantene uten å fjernet navnet på aktøren de representerte og deres stilling. Om jeg hadde gjort dette kunne jeg mistet noe av validiteten og sammenhengen til utsagnene.

Jeg har også benyttet meg av dokumentanalyse, som brukes som et supplement til intervju og observasjon.⁶⁵ Dokumentene jeg har sett på har gitt meg en større innsikt i ulike aspekter knyttet til MUK, både direkte og indirekte. For eksempel har det norske regelverket gitt meg direkte innsyn i reguleringen knyttet til råvaren, mens Andreas Viestads kokebok «Ekte mat» indirekte forteller om MUK gjennom generelle holdninger til industrialisert matproduksjon.

I analysen har jeg tatt i bruk ulike typer dokumenter. De viktigste har vært avisartikler, forskningsartikler, forskjellige bøker om mat og regelverket. Avisartiklene har jeg funnet gjennom søk på Retriever og Google. Det var to grunner til at avisartiklene ble valgt. For det første viste disse hvordan debatten rundt MUK forgikk i media. Gjennom dette ga de innblikk i hvilke aktører som

⁶⁵ Thagaard 2010:13.

bidro i debatten, og hvilke elementer som ble trukket frem i diskusjonen. Debatten i mediene var også kilde til meningsytringer fra et videre spekter av aktører enn jeg hadde mulighet til å intervju. For det andre hadde jeg hovedfokus på artikler som ble publisert i sammenheng med to utgaver av VG. Grunnen til dette var at artiklene i disse utgavene av avisen var «høydepunktet» i oppmerksomheten rundt MUK i mediene.

Forskningsartiklene om råvaren ble valgt fordi de ga meg innsyn i tekniske aspekter knyttet til produksjonen av MUK. Dette ga meg mulighet til å forstå bedre aktørene som deltok i debatten, både de som roste MUK og de som avfeide den som menneskemat. Artiklene jeg valgte var i hovedsak nyere artikler, den eldste ble publisert i 1997. Grunnen til dette var at det har vært en rask utvikling i maskinene som produserer MUK. Dette gjør at eldre artikler baserer forskningen på gammelt utstyr og at de dermed kan gi urelevante opplysninger om dagens MUK. Eldre produksjonsmetode fører til et dårligere produkt enn det som mange bedrifter produserer i dag.

Jeg har tatt i bruk forskjellige bøker for å få bredere informasjon og flere utsagn om ulike aspekter ved mat og MUK. De gir på forskjellige måter innsikt i matbransjen og -kulturer. Noen av disse bidrar til å støtte opp under synspunktene til MUK-skeptikerne. Dette var spesielt viktig siden ingen av informantene mine var det.

Regelverket knyttet til MUK var viktig for å etablere retningslinjene og begrensningene norske myndigheter tillegger råvaren. Dette ga også innsikt i forholdene bedriftene opererer under når det kommer til produksjon og bruk av MUK. Dagens regelverk var det viktigste, men jeg så også på tidligere retningslinjer. Gjennom dette fikk jeg større forståelse for hvordan utviklingen har vært, både i regelverket og industrien.

En viktig forskjell mellom intervju- og dokumentdatamaterialet er formålet de ble produsert for. Mens intervjuene er laget for dette forskningsprosjektet, så er dokumentene skrevet for et annet formål enn det jeg har brukt dem til.⁶⁶ Et eksempel på dette er at jeg tar i bruk en kokebok for å fremme et syn på mat og matkultur. Dokumenter endrer betydning avhengig av hvilke institusjonelle og sosiale sammenheng de inngår i.⁶⁷ Kokeboken har en annen betydning når jeg tar den i bruk for forskningens del og når jeg tar den i bruk for å lage middag.

I denne oppgaven kan en mangel være at ingen av aktørene jeg dybdeintervjuet var negative til bruken av MUK i matvarer. De hadde forskjellige standpunkter

⁶⁶ Thagaard 2010:62.

⁶⁷ Mik-Meyer 2005:199.

og stillinger i debatten, men jeg intervjuet ingen som nå står for negative holdninger til råvaren. E-post-korrespondansen med Forbrukerrådet kunne bidratt til en mindre positiv holdning, men deres svar var i stor grad henvisning til regelverket og ingen utdyping av tidligere kritiske utsagn. Ut over denne organisasjonen var det ingen andre store aktører, jeg fant, som kunne utdype dette. For å veie opp for denne mulige skjevheten har jeg blant annet tatt i bruk avisartikler med kritiske utsagn om MUK. Jeg har også tatt i bruk bøker som ikke nødvendigvis nevner råvaren, men industrialisert mat og overført dette til MUK.

Et annet punkt er at det finnes lite forskning på MUK som ikke fokuserer på de tekniske aspektene ved produktet. Dette gjorde på en måte forskningen vanskeligere, men samtidig mer spennende. Ved at det var så lite som var undersøkt fra før av, var det så mye jeg kunne velge å se på. Dermed var det også fare for at jeg favnet om for mye, eller ikke stilte de viktige spørsmålene under intervjuene. For å kompensere for dette leste jeg forsknings- og medieartikler. Gjennom lesing av disse, ble det klart for meg hva jeg ønsket å se nærmere på.

Oppgavens oppbygging

I neste kapittel ser jeg nærmere på hva MUK er og hvordan det har blitt definert i regelverket, samt dets historie og tekniske aspekter. Dette skaper grunnlaget for de neste kapitlene og debatten som tas opp der. I kapittel 3 vil jeg se nærmere på debatten om MUK som utspilte seg i tilknytning til en artikkelserie i VG i 2012. Her går jeg også inn på forskjellige deler av matbransjens synspunkter. I kapittel 4 skal vi se hvordan ulike deler av bransjen har prøvd å stabilisere identiteten til MUK. Til slutt vil jeg oppsummere og konkludere i kapittel 5.

Kapittel 2

Mekanisk utbeinet kjøtt blir MUK

I forrige kapittel så vi at mat er viktig for flere aspekter av samfunnet, blant annet for historiske, politiske, kulturelle og moralske temaer. Produksjonen av MUK begynte som en metode innenfor matindustrien for å utnytte slaktede dyr bedre. I dette kapittelet skal jeg se på hvordan denne prosessen ble til det regulerte MUK-begrepet. Ved å gå inn på ulike aspekter ved begrepet og problematikk knyttet til råvaren, skal jeg se på hvordan MUK ble en vanlig tilsetning i flere produkter. For å undersøke dette kommer jeg blant annet til å se på historie, forskning, produksjonsmetode og lov- og regelverk rundt MUK. Aller først definerer jeg begrepet MUK.

Definisjon – hva MUK er og ikke er

MUK har gått fra å være et produkt innenfor matindustrien, til å bli en kompleks matvare som reguleres av myndighetene. Råvaren er ifølge det norske regelverket ikke kjøtt, men de to produktene har mange av de samme karakteristikkenene. At det er flere likheter mellom dem, gjør forskjellene enda viktigere. For at det skal være lov å kalle noe kjøtt i Norge må produktet falle innenfor Merkeforskriftens definisjon. Den definerer kjøtt som:

Skjelettmuskulatur med naturlig tilhørende og innesluttet vev fra arter av pattedyr og fugler som er egnet til å brukes som næringsmidler, og hvor totalt innhold av fett og bindevev ikke overstiger verdiene gitt nedenfor, når kjøtt inngår som en ingrediens i et annet næringsmiddel.⁶⁸

Kjøtt er altså deler av dyr som er egnet for konsum, hvor andelen fett og bindevev må holde seg innenfor visse verdier. I tillegg nevner Merkeforskriften spesifikt at MUK faller utenfor den norske definisjonen på kjøtt.⁶⁹ Ifølge det norske regelverket er det karakteristikker ved MUK som er vesentlig forskjellig fra kjøtt.

Mattilsynet tar i bruk EUs definisjon på MUK.⁷⁰ Dermed er det denne som er gjeldene i den norske matbransjen. Definisjonen er produkter: «obtained by

⁶⁸ Helse- og omsorgsdepartementet 1994.

⁶⁹ Helse- og omsorgsdepartementet 1994.

⁷⁰ Edvardsen 2010.

removing meat from flesh-bearing bones after boning or from poultry carcasses, using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure».⁷¹ Dette vil si at MUK kommer fra dyrebein hvor kjøttet i hovedsak har blitt fjernet gjennom maskinell eller manuell utbeining, deretter blir restene hentet ut gjennom MUK-prosessen. Et viktig punkt med definisjonen er at prosessen for å hente ut kjøttrestene fører til at strukturen til muskelfiberne blir forandret eller borte. Forandringen eller tapet av muskelfiberstrukturen gjør at MUK ikke kan falle innenfor begrepet kjøtt. Dette medfører videre at for at en råvare skal karakteriseres som MUK er ikke prosessen i seg selv nok, muskelfiberstrukturen må også forandres. Derfor kan en mekanisk utbeiningsprosess føre til kjøtt og ikke MUK. Oppsummert så er det tre ting som må oppfylles for at en råvare skal kvalifiseres som MUK: hvilken del av dyret som blir brukt, at maskiner utvinner råvaren og at produktet mister eller får en modifisert muskelfiberstruktur.

Kvaliteten på MUK har bedret seg etter hvert som produksjonsmetodene og maskinene har blitt bedre. Denne utviklingen har ført til forskjellige typer MUK med ulik kvalitet. Noen typer har mange av de samme kvalitetene som for eksempel kjøttdeig. Dette gjør at det kan være vanskelig å skille de to produktene fra hverandre. Selv om maskinene har muligheten til å produsere MUK med mye høyere kvalitet enn tidligere, er det ikke nødvendigvis alle produsentene som velger å gjøre dette.

På grunn av likhetene mellom MUK og kjøttdeig har det blitt viktig å ha en definisjon av råvaren som tydelig skiller mellom MUK, kjøtt som har blitt mekanisk utbeinet og kjøttdeig.⁷² Med kjøtt som har blitt mekanisk utbeinet mener jeg her kjøtt som blir separert fra dyret med maskiner istedenfor mennesker, som for eksempel kyllingfileter eller biff. Det meste av kjøttet blir i dag separert med maskiner. Siden produksjonsmetodene for utvinning av MUK har utviklet seg og ført til et produkt med bedre kvalitet, har definisjonen blitt strengere. Dette er fordi myndighetene fortsatt ønsker å skille mellom råvaren og kjøtt.

Før MUK ble MUK - Der det hele startet

Historien til MUK begynte på slutten av 1940-tallet i Japan, der det ble utviklet maskiner som utbeinet fisk.⁷³ På denne tiden utviklet Japans fiskemarked seg i retning av økt etterspørsel etter fiskeprodukter hvor mekanisk utbeinet fisk (MUF) kunne være en ingrediens.⁷⁴ Konsumentenes forbrukermønster utviklet seg bort fra hele fisk og mot prosesserte produkter. Metoden for maskinelt utbeining av

⁷¹ EU 2010:4-5.

⁷² EU 2010:5.

⁷³ Trindade, de Felício og Castillo 2004, European Commission 1997.

⁷⁴ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

fisk spredde seg etter hvert til andre land og andre deler av matproduksjonsindustrien.

Et tiår etter at Japan startet med produksjon av MUF, begynte bedrifter i USA å produsere mekanisk utbeinet fjærkre (fjærkre-MUK).⁷⁵ Bakgrunnen for dette var at forbrukere i USA stadig oftere foretrakk kyllingstykker istedenfor hele kyllinger.⁷⁶ Dette førte til at kyllingprodusentene fikk mer avfall enn tidligere. Gjennom tradisjonell matlagning, hadde mye av disse restene blitt spist.

Forbrukerne i USA begynte etter hvert også å ønske ferdiglagde kyllingprodukter.⁷⁷ Markedet for kylling i USA gikk i samme retning som fiskemarkedet i Japan. I tillegg til at produsentene fikk mer avfall fra produksjonen, ønsket konsumentene i større grad produkter hvor MUK kunne bli brukt som et råstoff. Et eksempel på dette er ferdiglagde produkter som kyllingnuggets.⁷⁸ På 1960-tallet var det også en tendens i kjøttindustrien til å bruke sunt og billig hvitt kjøtt som en erstatning for rødt kjøtt.⁷⁹ Dette betyr at allerede på 1960-tallet ble MUK brukt som tilsetning i for eksempel pølser for å redusere råvarekostnadene.

I tillegg til å redusere råvarekostnadene, har MUK ført til at man i større grad får utnyttet dyr som allerede er slaktet. Utvinningen av produktet førte til at ressurser som ellers ville blitt dyremat eller avfall, nå kunne brukes i menneskemat. I følge Trindade, de Felício og Castillo inneholder ryggen, nakken og beinene på kyllingen 25 % av det spiselige på kyllingen.⁸⁰ Dermed er det stort potensiale for å hente ut mer av råvarene gjennom MUK-prosessen.

De første maskinene som produserte MUK ga et produkt med lavere kvalitet enn det dagens maskiner gir.⁸¹ Da japanerne startet med å lage MUF brukte de den første typen separator, den såkalte «drum-type» separator.⁸² Siden 1940-tallet har det skjedd en utvikling i maskinene som blir brukt til å produsere MUK, og det har også kommet nye typer. Det ble etter hvert utviklet en maskin som brukte en roterende matskrue, mens en annen maskin tok i bruk en trykkrulle.⁸³ Utviklingen av forskjellige produksjonsmåter og maskinene har ført til MUK med bedre kvalitet enn tidligere. Den bedre kvaliteten gir råvaren større brukspotensialet,

⁷⁵ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

⁷⁶ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

⁷⁷ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

⁷⁸ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

⁷⁹ Daros, Masson og Amico 2005:185.

⁸⁰ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

⁸¹ Henckel, Vyberg, Thode og Hermansen 2004:593.

⁸² European Commission 1997.

⁸³ European Commission 1997.

ved at den kan tilsettes i flere produkter uten merkbar forskjell i smaksopplevelsen.

Produsentene i fisk- og kjøttindustrien presenterer MUK som et produkt som er med å løse problemet med rester fra den industrialiserte matproduksjonen. Ut i fra script-perspektivet kan vi se på dette som en del av scriptet produsentene legger frem om MUK. I tillegg fokuserer de på at denne råvaren bidrar til billigere produkter.

Lav- og høytrykks-MUK

MUK deles i dag inn i to hovedkategorier, høyt - og lavt trykk. Forskjellen mellom dem går på hvordan produksjonen foregår, og hva resultatet blir. Lavtrykks-MUK produseres ved å bruke lavt press. Ved å benytte denne metoden forandres ikke strukturen til beinene.⁸⁴ Dette vil si at bein med litt kjøtt på puttes i maskiner. Disse skiller råvaren fra beinet ved å bruke et lavt trykk, som ikke forandrer beinets struktur. Høytrykks-MUK er samlebetegnelsen på råvaren som ikke har blitt produsert ved lavt press, men med andre teknikker.⁸⁵ European Food Safety Authority, EFSA, eksemplifiserte forskjellen i resultatene fra produksjonsmetoden med disse to bildene:



Lavtrykks-MUK⁸⁶



Høytrykks-MUK⁸⁷

Bildet til venstre viser MUK produsert med lavt trykk, mens bildet til høyre viser råvaren produsert med høyt trykk. Som vi ser er det synlige forskjeller mellom to produktene. Mens bildet til venstre gir inntrykk av å være små kjøttbiter, er det en mer sammenhengende masse i bildet til høyre.

⁸⁴ EFSA 2013:10.

⁸⁵ EFSA 2013:10.

⁸⁶ Petracci (2012) som referert til hos EFSA 2013:10.

⁸⁷ Petracci (2012) som referert til hos EFSA 2013:10.

Produksjonen av lavtrykks-MUK fører til et produkt som har et kalsiumnivå som nesten ikke er høyere enn kjøttdeig.⁸⁸ I Norge er det en maksgrense på kalsiumnivået i MUK, og hvor mange prosent dette kan være av ferskvaren. Bakgrunnen for dette kravet er ifølge Mattilsynet: «at MUK inneholder en del beinrester».⁸⁹ Dette betyr at MUK med like lavt kalsiumnivå som kjøttdeig inneholder mindre beinrester, og derfor har bedre kvalitet enn høytrykks-MUK som har høyere kalsiumnivå.

Til tross for at det er forskjellig kvalitet på MUK, skilles det ikke mellom de ulike MUK-typene på produktemballasjen. Dermed har konsumenter ikke mulighet til å differensiere mellom dem. Dette kan føre til at produsenter ikke har incentiver til å produsere lavtrykks-MUK, fordi det ikke nødvendigvis ligger en økonomisk gevinst i det.⁹⁰ Produsenter kan likevel ønske å ta lavtrykks-MUK i bruk, blant annet for å få et bedre produkt. Høyere kvalitet på råvarene fører til høyere kvalitet på matvaren.

Hva blir MUK laget av?

MUK blir i hovedsak laget av det som er igjen etter at de lett tilgjengelige kjøttstykkene er fjernet, men råvaren kan også bli laget av fjærfe som ikke er egnet som vanlige kjøttprodukter.⁹¹ Dette vil si at MUK i stor grad blir laget av det som er igjen av dyret etter at slakterne har tatt delene de ønsker. Dagens kjøttkonsum og -produksjonsmetoder har ført til et stort kvantum av «rester».⁹² Innenfor det industrialiserte produksjonssystemet kan utvinningen av råvaren også være en måte å minske avfallet på.

Hvor mye MUK som kommer ut av utvinningsprosessen, avhenger av hvilken maskin som blir brukt, hvordan maskinen er stilt inn og hvilke dyredeler som blir utbeinet.⁹³ Produsenter som tar i bruk høyt trykk får mer ut av samme kvantum enn de som velger å bruke lavt trykk. Ved å redusere mengden MUK som blir produsert av dyredelene, så reduseres også mengden beinrester i råvaren.⁹⁴ Dermed kan produsenter påvirke mengden MUK som blir produsert og kvaliteten på råvaren, gjennom innstillingene på maskinene. Produsentene gjør en avveining mellom kvantitet og kvalitet. Nyere maskiner kan ofte produsere råvaren både ved å ta i bruk høyt og lavt trykk.

⁸⁸ EFSA 2013:78.

⁸⁹ Edvardsen 2010.

⁹⁰ EU 2010:8.

⁹¹ Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nilsson 2001:73.

⁹² Pereira, Ramos, Teixeira, Cardoso, Ramos og Fontes 2010:519.

⁹³ Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nilsson 2001:73.

⁹⁴ Trindade, Contreras og de Felício 2005:238.

Produksjonsmetoden til MUK er med på å bestemme kvaliteten på råvaren. Ifølge script-perspektivet kan produksjonsmetoden bli sett på som en del av MUK-scriptet. En annen del kan være hvilke forventninger produsenter har om hvordan forbrukerne tar produktet i bruk. Ved å ta i bruk lavt trykk velger produsentene et «script» som innebærer høyere kvalitet, mindre mikrobakteriell risiko, lavere kalsiumnivå og mindre beinrester enn MUK produsert ved høyt trykk. Samtidig gir høytrykk-MUK mer råstoff. Valgene produsentene tar påvirker kvaliteten på råvaren, og gjennom dette scriptet.

En annen faktor som ut fra script-perspektivet påvirker bedriftenes utforming av produktet er hvilke brukere de ser for seg. Dette vil si hvilke matvarer produsentene ser for seg at brukerne skal tilsette råvaren i og kvaliteten den da må ha. Bedriftene som utvinner MUK bestemmer kvalitetene de legger inn i produktet. Det har skjedd en utvikling av scriptet, det har blitt mer enn en løsning på restene fra matproduksjonen. Selv om det har skjedd en utvikling av produksjonsmetodene og hvordan bedrifter kan fremme MUK, så ligger mesteparten av det gamle scriptet i bunn.

Regelverk rundt MUK

Første gang MUK eksplisitt kom inn i det norske regelverket var i 1994. I Merkeforskriften som trådte i kraft 01.01.94 står det at MUK ikke faller innenfor definisjonen på kjøtt. Råvaren ble mer utfyllende nevnt i to andre forskrifter fra dette året: «FOR 1994-02-18 nr 137: Forskrift om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt» og «FOR 1994-04-25 nr 320: Forskrift om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt».⁹⁵ I begge disse forskriftene defineres MUK som:

mekanisk utbeinet kjøtt: kjøtt som fremkommer ved mekanisk atskillelse av kjøtt fra knokler eventuelt etter nedskjæring, slik at kjøttets cellestruktur ødelegges. Mekanisk utbeinet kjøtt kan bare brukes som råvare for varmebehandlede produkter i autoriserte kjøttforedlingsvirksomheter. Skolter, knokler nedenfor haseledd eller forkneledd, svinehaler samt knokler fra storfe kan ikke anvendes til fremstilling av mekanisk utbeinet kjøtt.⁹⁶

Dette er i store trekk det samme som står om MUK i dagens lovgiving, bare med litt annerledes ordlyd. Dagens regelverk går i tillegg inn på noen flere punkter,

⁹⁵ Landbruks- og matdepartementet 1994a, Landbruks- og matdepartementet 1994b.

⁹⁶ Landbruks- og matdepartementet 1994a, Landbruks- og matdepartementet 1994b.

som for eksempel så må ikke «kjøttets cellestruktur ødelegges» lenger, det er nok at cellestrukturen degraderes.

Disse tre forskriftene kan vi se på som en del av MUK-scriptet. I definisjonen på MUK er fokuset på å gjøre råvaren til et trygt produkt som forbrukerne kan stole på. Helse bakes inn som en del av scriptet. Dermed har MUK begynt å gå fra å være en råvare innenfor produksjonen av kjøttvarer til å bli et mer offentlig og regulert produkt.

Det er flere forskrifter som er med på å regulere fremstillingen og definisjonen av MUK. De forteller hva det er, hvordan det skal produseres, oppbevares med mer. I følge Animaliehygieneforskriften bør definisjonen av MUK: «være generisk og omfatte alle metoder for mekanisk utbeining».⁹⁷ Dette er på grunn av en rask teknologisk utvikling på feltet, som gjør at en fleksibel definisjon er viktig. Mattilsynet har prøvd dette gjennom sin definisjon av MUK, og de tre punktene som må være oppfylt for at et produkt skal defineres som råvaren.

Norske lover og forskrifter tar også for seg praktiske faktorer rundt MUK. For eksempel så er det i Norge ikke lov til å lage MUK av storfe eller småfe, enten det er fra bein eller ikke-utbeinete deler av dyret.⁹⁸ Dette er ulikt det som står i definisjonen på MUK fra 1994. Da kunne MUK bli produsert fra storfe, men ikke fra storfeknokler. Forbudet mot å lage råvaren av storfe kom etter oppmerksomhet rundt kugalskap.

En annen praktisk faktor som forskriftene regulerer, er hvilke krav som må oppfylles for at et råstoff skal kunne brukes til å produsere MUK. For det første må råstoffet oppfylle kravene til ferskt kjøtt.⁹⁹ I tillegg er det deler av dyrene det ikke er lov til å bruke for å lage MUK. For fjørfe er dette «fötter, halsskinn og hode», mens det for andre dyr er «bein fra hodet, fötter, haler, lårbein, skinnebein, leggbein, overarmsbein, spolebein og albubein».¹⁰⁰ Dette vil si at det er strenge krav rundt hvilke dyr og hvilke deler av dyret MUK kan utvinnes fra.

Merkeforskriften regulerer MUK også utover at råvaren ikke definisjonsmessig er det samme som kjøtt. Formålet med denne forskriften er at forbrukeren kan ta mest mulig opplyste valg ved matvareinnkjøp, gjennom tydelig merking av

⁹⁷ Fiskeri- og kystdepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet 2009).

⁹⁸ Mattilsynet

[http://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/retningslinje_spesifisert_risikomateriale_srm.2280/BINARY/Retningslinje%20spesifisert%20risikomateriale%20\(SRM\)](http://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/retningslinje_spesifisert_risikomateriale_srm.2280/BINARY/Retningslinje%20spesifisert%20risikomateriale%20(SRM)) den 04.12.13.

⁹⁹ Fiskeri- og kystdepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet 2009.

¹⁰⁰ Fiskeri- og kystdepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet 2009.

produkter. Forbrukeren skal ikke bli lurt eller misledet av emballasjen på en matvare. I denne forskriften står det:

Merkingen skal ikke villede kjøper med hensyn til næringsmidlets egenskaper, særlig med hensyn til dets art, identitet, kvalitet, sammensetning, mengde, holdbarhet, opprinnelse eller opphavssted, fremstillings- eller produksjonsmåte.¹⁰¹

Dette påvirker hvordan produkter som inneholder MUK merkes. At merkingen ikke skal villede forbrukerne, betyr at forbrukerne har krav på å vite om et produkt inneholder råvaren. Det er lovpålagt å merke varer som inneholder råvaren med «art MUK». Dermed skal for eksempel produkter som inneholder MUK laget av kalkun merkes med «kalkun MUK» eller «maskinelt utbeinet kalkun» i ingredienslisten. I Norge er råvaren definert som noe annet enn kjøtt, det vil dermed være villedende å merke et produkt som inneholder MUK og kjøtt bare med kjøtt.

Ut i fra script-perspektivet kan regelverket bli sett på som en del av scriptet. Gjennom regelverket har helse og forbrukersikkerhet blitt en del av MUK-scriptet. Konsumenter skal opplyses om en matvare inneholder råvaren eller ikke. I tillegg setter reguleringene begrensinger for hvordan produsenter kan utforme MUK. Gjennom at råvaren har blitt tatt inn i regelverket og innstrammingen av det, har scriptet til råvaren også blitt strammere.

Problemer med MUK

Selv om MUK-scriptet har inkorporert helse og forbrukersikkerhet har det vært vanskelig å opprettholde råvaren som et sunt og trygt produkt på grunn av rykter. En grunn til disse ryktene kan være produktets historie. Som vi har sett ble råvaren tidligere produsert med maskiner som lagde dårligere produkter enn i dag. Ryktene har bidratt til at forbrukeres forhold til og inntrykk av MUK har blitt en utfordring for produsentene.

MUK er et annerledes produkt enn det konsumenter er vant til å håndtere. Dette er blant annet fordi råvaren kan oppfattes som uklar. Den kan oppfattes som kjøtt, og har mange av de samme karakteristikkene, men defineres som noe annet. Det er med andre ord aspekter ved MUK som kan være forvirrende og bidra til at råvaren er vanskelig og uvant å forholde seg til.

¹⁰¹ Helse- og omsorgsdepartementet 1994.

Et problem ved bruken av MUK er hvordan kvaliteten til det ferdige produktet oppfattes. I følge forskningen til Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis, kan bruk av MUK i kjøttprodukter føre til at de sensoriske karakteristikene til produktet blir dårligere.¹⁰² Dette vil si hvordan forbrukere oppfatter produkter gjennom sansene. Matvarer hvor de sensoriske karakteristikene er påvirket kan føles annerledes og smake feil.

En annen utfordring er at MUK er mer utsatt for lipid, pigment og heme oksidering enn vanlig kjøtt, og dette kan forandre produkters smaksopplevelse.¹⁰³ Lipid er en samlebetegnelse på fettstoffer og fettlignende stoffer.¹⁰⁴ Dette vil si at det i MUK kan skje oksideringen av fettstoffer, fettlignende stoffer og pigmenter fortere enn i kjøtt. Om pigmentene i MUK oksiderer, fører dette til en annen farge på sluttproduktet.¹⁰⁵ Fargen som kommer på grunn av pigment oksidering kan bli sett på som ønskelig i produktet, det spørres på hvordan resultatet skal være. Om pigment oksideringen fører til en uønsket farge på endeproduktet, kan produsentene tilsette fargestoffer for å oppnå ønsket utseende. Råvaren kan føre til både et mindre eller et ekstra tilsetningsstoff. Dette er en av måtene MUK kan påvirke scriptet til produktet det tilsettes i.

To andre faktorer som påvirker de sensoriske kvalitetene til MUK er cellular forstyrrelse og protein denaturering.¹⁰⁶ At det skjer en cellular forstyrrelse betyr at celler blir forstyrret, altså utsatt for en slags støy. Protein denaturering vil si at det skjer en forandring i egenskapene til proteinene. Disse er konsekvenser av den mekaniske utbeiningsprosessen, og bidrar til en lavere stabilitet i råvaren enn i kjøtt. Et siste mulig sensorisk problem ved MUK er muligheten for en tekstur som oppleves kornete og sandete.¹⁰⁷ Problemene med de sensoriske karakteristikene medfører at råvaren ofte blir brukt som et tilsetningsstoff i produkter og ikke som hovedingrediens.

Det er også problemer ved bruken av MUK som ikke angår produktets sensoriske kvalitet. Trindade, de Felício og Castillo skriver blant annet at råvaren er utsatt for mer mikrobiell vekst enn kjøtt.¹⁰⁸ Dette er fordi råvaren har degradert muskelfiberstruktur. Gjennom dette og det tilhørende utslippet av næringsstoffer, øker risikoen for mikrobiell vekst.¹⁰⁹ Dermed er det større sannsynlighet for

¹⁰² Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:237.

¹⁰³ Trindade, de Felício og Castillo 2004, Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:237.

¹⁰⁴ Snl 2009.

¹⁰⁵ Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:237.

¹⁰⁶ Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:237.

¹⁰⁷ Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:237.

¹⁰⁸ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

¹⁰⁹ EFSA 2013:52.

uønskede bakterier i råvaren enn det er i kjøttprodukter. Dette er en medvirkende årsak til at MUK har kortere holdbarhet enn kjøtt.

I hvilken grad disse forskjellige problemene ved MUK er fremtredende kommer an på flere aspekter. En faktor er arten som råvaren blir laget av.¹¹⁰ Det er forskjellige karakteristikk ved kylling-MUK og svine-MUK. For eksempel inneholder kylling-MUK høyere andeler av fluor enn vanlig kjøtt.¹¹¹ En annen faktor er kvaliteten på råstoffet MUKen lages av, og dermed kvaliteten råvaren får. For det tredje spiller produksjonsmetoden inn.

Forskning

Det er flere forskere som har undersøkt en del av problemene knyttet til bruken av MUK i matvarer. Gjennom forskning har de utført forsøk med råvaren hvor den har blitt laget på bestemte måter og med visse begrensinger. Produksjonsmetoden påvirker kvaliteten til råvaren og gjennom dette kan den påvirke resultatene til undersøkelsene.

Trindade, de Felício og Castillo ser på MUK som en bra råvare, og skriver at:

Studies on the most diversified characteristics of these meats [MUK] were carried out on contents and quality of proteins, lipids and minerals, bone content, lipid and pigment stability, pathogenic and spoilage bacteria, among others, proved that consumption of MSMs [MUK] does not jeopardize human health and can prevent the wasting of large amounts of minerals, lipids and animal protein.¹¹²

Ifølge dette sitatet er det ikke farlig for menneskers helse å spise MUK. Å spise råvaren kan derimot være en måte å få mer ut av ressurser, ved at større deler av dyrene blir tatt i bruk. Trindade, de Felício og Castillo prøver her å skape et bilde av MUK som noe bra og miljøvennlig, ikke noe potensielt farlig som produsentene tar i bruk for å spare penger.

En underliggende faktor ved spørsmålet om MUK er farlig for menneskers helse, er om råvaren er farligere enn kjøtt. Dette er fordi MUK er en mulig erstatning for kjøtt. Konsumenter kan være redde for høyere risiko for sykdom ved at råvaren brukes som tilsetningsstoff, men EFSA konkluderer med at det er lik risiko for kjemiske farer ved kjøtt som for MUK.¹¹³ Trindade, de Felício og Castillo har vi

¹¹⁰ Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nillson 2001:83.

¹¹¹ Fein og Cerklewski 2001.

¹¹² Trindade de Felício og Castillo 2004.

¹¹³ EFSA 2013:52.

sett at har skrevet at råvaren ikke er farlig for menneskers helse. Dermed hevder både EFSA og Trindade, de Felício og Castillo at MUK er et trygt setningsstoff.

Et problem som fortsatt henger fast ved MUK er påstanden om at det er mer utsatt for mikrobiell vekst enn kjøtt. Et forsøk med Mortadella pølse undersøkte dette. Ved opptil 100 % høne-MUK hadde pølsen de samme mikrobiologiske kvalitetene som pølser uten råvaren.¹¹⁴ Om dette resultatet stemmer, vil det si at MUK er like bra som kjøtt mikrobiologisk sett. Dette tar for gitt at råvaren har samme standard som dette forsøket. Et aspekt som kan skape tvil om dette resultatet er kvaliteten på Mortadella pølse i utgangspunktet. Denne pølsen er finmalt og kan dermed være nokså nær kvaliteten på MUK i utgangspunktet.

Et aspekt som er relevant for eventuell høyere risiko for mikrobiell vekst eller kjemiske farer, er om råvarer laget med lavt eller høyt trykk. En av de viktigste karakteristikkenene ved MUK er muskelfiberdegradering, men det finnes ulike nivå av denne degraderingen. Høytrykks-MUK er mer utsatt for bakteriell vekst enn lavtrykks-MUK, på grunn av degraderingen av muskelfibrene er høyere når råvaren produseres med høyt trykk.¹¹⁵ Dette medfører at det er lavere risiko forbundet med å spise lavtrykks-MUK enn høytrykks-MUK. Det er flere faktorer som påvirker råvarens kvaliteter, men uansett hvordan den produseres, så lenge det gjøres etter regelverket, skal MUK være et trygt produkt å spise. Dette kan tyde på at selv om det er en del utfordringer knyttet til råvaren, finnes det løsninger på de fleste.

Smaken av MUK

Et viktig aspekt ved bruken av MUK er hvordan den påvirker smaken på matvaren den tilsettes i. Kan forbrukere smake om et produkt er tilsatt råvaren? Et av problemene som jeg har nevnt knyttet til MUK, er at det kan bidra til kornete tekstur. Selv om vi kan se på MUK-scriptet som trygt, så er ikke dette nødvendigvis bra nok for konsumentene. Forbrukere er opptatt av at maten er trygg, men også flere aspekter som at den smaker godt og er delikat.

Det har blitt gjort flere undersøkelser om hvor stor prosentvis andel av kjøtt som kan erstattes med MUK før dette merkes på produktets sensoriske kvaliteter.¹¹⁶ Disse forsøkene ble utført på forskjellige måter og med ulike matvarer. Dette betyr at forskjellige resultater hos ulike forskere til en viss grad kan skyldes at

¹¹⁴ Trindade, Contreras og de Felício 2005:240.

¹¹⁵ EFSA 2013:52.

¹¹⁶ Trindade, Contreras og de Felício 2005, Daros, Masson og Amico 2005, Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997, Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nillson 2001, Pereira, Ramos, Teixeira, Cardoso, Ramos og Fontes 2011.

produktene og metodene var ulike. Kjøttvarer kan ha forskjellig «toleranse» for MUK. I tillegg kan råvarene som ble brukt i de ulike forsøkene ha forskjellig kvalitet, og dermed føre med seg ulike resultater. Produktene forskerne har brukt kan være spesielt egnet for tilsettelse av MUK, og dermed kan det være andre matvarer med en helt annen toleranse for råvaren.

I følge Trindade, de Felício og Castillo blir ikke en MUK-andel opp til 20 % merket i smaken, men kan ha positive effekter på produktets saftighet og mykhet.¹¹⁷ Dette vil si at smaken henger sammen med blandingsforholdet og kan bidra positivt til de sensoriske kvalitetene til matvaren.

Daros, Masson og Amico fant at de kunne erstatte 40 % av kjøttet med fjærkre-MUK uten at det ble merket på produktets konsistens.¹¹⁸ Disse forskerne kom frem til at erstatning på opptil 60 % kunne vurderes, men ved 80 % og 100 % erstatning av kjøttet med MUK, var ikke standarden på produktet god nok. Dette vil altså si at Daros, Masson og Amico kom frem til at MUK ikke kan erstatte kjøtt, men til en viss grad blandes med kjøtt for å få et fullverdig produkt.

Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis kom i sin undersøkelse frem til at 30 % av kjøttet kunne erstattes av kylling-MUK uten at de sensoriske kvalitetene ble dårligere.¹¹⁹ Et aspekt som påvirker hvor mye av kjøttet som kan erstattes av MUK uten at det merkes på smaken, er kvaliteten på råvaren.

En fjerde undersøkelse, gjennomført av Trindade, Contreras og de Felício, fant at når 60 % eller mer av kjøttet ble erstattet av høne-MUK, ble produktet mindre bra på grunn av oppfattede beinpartikler i produktet.¹²⁰ Ulike forskere kom frem til forskjellige svar på hvor stor andel av kjøttet som kan erstattes av MUK uten at det merkes. Dermed var de i stor grad er enig om at noe av kjøttet i matvarer kan erstattes av MUK uten konsekvenser for produktets kvalitet.

Det er ikke alle matvarer som har behov for en fiberholdig struktur. Daros, Masson og Amico skriver at dette er en av grunnene til at fjærkre-MUK ofte brukes i produkter som pølser og pålegg.¹²¹ For denne typen produkter kan råvaren være et passende og billig råstoff å ta i bruk. I tillegg passer fjærkre-MUKs naturlig farge med fargen noen typer pølser og salami ønsker å ha.¹²² Dette gjør at denne typen MUK tilfører noe positivt til produktenes sensoriske kvaliteter.

¹¹⁷ Trindade, de Felício og Castillo 2004.

¹¹⁸ Daros, Masson og Amico 2005:187.

¹¹⁹ Raphaelides, Grigoropoulou og Petridis 1997:241.

¹²⁰ Trindade, Contreras og de Felício 2005:236.

¹²¹ Daros, Masson og Amico 2005:186.

¹²² Daros, Masson og Amico 2005:186.

Det er flere faktorer som er med på å bestemme kvaliteten på produkter. Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nilsson fant i sine undersøkelser av fjærkre-MUK, at det var flere faktorer som påvirket kvaliteten til råvaren. Disse var: hvilke art som ble brukt til å lage MUK, hvilken del av kadaveret som ble brukt, hvordan det ble oppbevart og oppbevaringstiden.¹²³ De fire faktorene påvirket de sensoriske og fysiske-kjemiske egenskapene til produktet. Det var oppbevaringstid og -form som i størst grad påvirket de sensoriske kvalitetene til sluttproduktet.¹²⁴ Selv om det var disse to faktorene som i hovedsak påvirket kvaliteten, hadde også kadaverdel og art effekt på produktet. Dette vil si at ved å bruke forskjellige deler av dyret til å lage MUK, kan kvaliteten bli ulikt. I tillegg har det konsekvenser for de sensoriske opplevelsene til endeproduktet om valget faller på kalkun eller høne til å lage råvaren.

Det er mange aspekter ved MUK som påvirker hvordan forbrukere opplever produktet. Dermed er råvaren på noen måter et like vidt begrep som «kjøtt». Det er indikasjoner på at rent kjøtt brukt til å produsere kjøttdeig som hentes fra ulike deler av dyret kan vise store variasjoner.¹²⁵ Dette tyder på at om det er snakk om kjøtt eller MUK, så finnes det betydelige forskjeller innenfor begge begrepene.

Denne typen forskning bidrar til å stabilisere MUK som en trygg og fungerende råvare, men den støtter første og fremst opp om de teknologiske aspektene ved produktet. Undersøkelsene er med på å etablere den tekniske delen av scriptet: hvordan det bør produseres, hvor mye kjøtt det kan erstatte i et produkt, med mer. Dette er forskning som forteller at så lenge produsenter følger regelverket så er MUK like trygt som vanlig kjøtt.

Forskning har tydeliggjort noen problemer ved MUK, men også en del løsninger. Noen av disse er lagt inn i regelverket. Her har det kommet frem at de fleste problemene ved råvaren ikke er problematiske så lenge den utvinnes etter regelverket og blir tatt i bruk på en fornuftig måte. Produsenter som tar i bruk for store andeler av MUK, eller av dårlig kvalitet, kan få produkter med dårligere sensoriske kvaliteter. Det er produsentenes valg hvor høy kvalitet de vil ha på matvaren råvaren tilsettes i. Ut i fra et script-perspektiv velger produsentene MUK-scriptet. Dette scriptet er en del av matvare-scriptet, gjennom hvordan produsentene velger å ta MUK i bruk. Selv om mange av problemene ved MUK er løst, kan produsenter velge å ta i bruk råvaren som fortsatt har noen av disse problemene, blant annet fordi det er billigere.

¹²³ Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nilsson 2001:83.

¹²⁴ Mielnik, Aaby, Rolfsen, Ellekjær og Nilsson 2001:83.

¹²⁵ Henckel, Vyberg, Thode og Hermansen 2004:598.

Industrialisert produksjon

I tillegg til hva MUK er og hvilke karakteristikk det har, så er andre aspekter som er relevant for aktørers forhold til råvaren. Dette er blant annet forholdet mellom produksjonen og konsumet av mat generelt. I forrige kapittel så vi at det har blitt et skille mellom disse to. Store deler av matproduksjon foregår i dag utenfor hjemmet. Anna Meigs skriver om dette skillet at: «Most people in the industrialized West do not grow food or see or know does who do. We encounter food in tins, in boxes, under plastic.»¹²⁶ De færreste har dyr og grønnsaker i hagen, klare til å bli slaktet eller plukket. Forbrukere flest kjøper fileter, ferdigprodukter, fryste grønnsaker og brød i butikken.

En som dyrker mat og har dyr er matskribenten, kokebokforfatteren og TV-kokken Andreas Viestad. I kokeboken «Ekte mat» skriver han: «i møte med en høne eller gris som ikke vil dø, blir jeg minnet om hva det er jeg gjør hver eneste gang jeg spiser kjøtt».¹²⁷ Det Viestad skriver om her opplever de færreste i dagens samfunn. Gjennom industrialiseringen av matproduksjonen har det for mange forbrukere skjedd en fremmedgjøring av hva som skjer i matproduksjonen generelt og kjøttproduksjonene spesielt.

Meigs skriver også om dette skillet at: «children in societies such as ours must be taught that the impersonal lifeless packages we call “food” were originally living animals or plants».¹²⁸ Barn må læres opp til å forstå at griser ikke bare er søte og sølete dyr, men at de også brukes til å lage pølser og skinke. I den industrialiserte verden er ikke denne sammenhengen like tydelig som den var før. De færreste barn vokser opp med å spise en gris de har vært med å navngi.

Denne avstanden er konsumentene med på å opprettholde. De færreste forbrukere ønsker i dag å vite hvordan den moderne kjøttproduksjonen foregår. Nils Geelmuyden skriver:

«Hvis vi spør de samme menneskene [dyreinteresserte] om de kunne ha lyst til å se en dokumentarfilm om moderne kjøttproduksjon, ville nesten alle betakket seg. Årsaken er at alle vet det vil være en skrekkfilm. Vi har med andre ord en kollektiv anelse om hva som forgår, men samtidig et sterkt ønske om å ikke vite. I dette vakuumet

¹²⁶ Meigs 1997:104.

¹²⁷ Viestad 2010:10.

¹²⁸ Meigs 1997:104.

av selvvalgte uvitenhet spiser vi mange av ukens måltider, hvorav stadig flere består av nettopp kjøtt.¹²⁹

Mange konsumenter velger å distansere seg fra kjøttproduksjonen. Denne aversjonen mot å vite hvordan produksjonen av kjøtt forgår, kan bidra til at konsumenter blir negativt innstilt mot MUK. Råvaren er et eksempel på hvordan kjøttlignede råstoff produseres.

Oppsummering

I dette kapitlet har vi sett at MUK er et produkt med flere flertydigheter knyttet til seg. Blant annet har forskning vist at det både er større fare for mikrobiell vekst i MUK og at det er like trygt å spise som kjøtt. Her spiller forskjellige produksjonsmetoder, hvilken matvare bedriftene produser og om de følger regelverket inn. Ulike varer har forskjellige «metningspunkt» for råvaren. Vi har også sett at det er en del fordommer mot MUK, til tross at flere forskere har kommet frem til at råvaren er et næringsmessig bra og trygt produkt.

Vi har også sett på MUK fra et script-perspektiv. En del av scriptet kan vi se at er kvalitetene produsentene velger at råvaren skal ha. På grunn av dårlige produksjonsmetoder var det ikke mulig med høy kvalitet i begynnelsen. Etter hvert som produksjonsmetodene utviklet seg, kunne bedriftene produsere MUK med høyere kvalitet. I dag kan produsenter velge mellom lavtrykks- eller høytrykks-MUK. Hvordan bedriftene valgte å produsere råvaren, var avgjørende for scriptet til produktet.

Noen deler av MUK-scriptet er det ikke produsentene som velger, men myndighetene, gjennom regelverk og definisjoner av hva som går under begrepet MUK. Dette er for eksempel at råvaren produseres fra fjærfe eller gris og av maskiner. Produsentene kan unngå noen av problemene knyttet til MUK gjennom valgene de tar i produksjonsprosessen.

¹²⁹ Geelmuyden 2013:124.

Kapittel 3

Fornuft og følelser

I kapittel 2 så vi at det var flere problemer assosiert med tilsettelse av MUK i matvarer. Det kom frem at råvaren kunne føre til en annen konsistens og et annerledes utseende. MUK kan også være mer helsefarlig enn kjøtt. I tillegg har forskere kommet frem til at mange av disse problemene ikke var relevante hvis produsentene fulgte det gjeldene regelverk og ikke brukte MUK som hovedingrediensen i produkter. Det ble også tydelig at det var forskjellige kvaliteter på ulike typer av råvaren, selv om merking på emballasje ikke differensierte mellom disse. Kapittelet dreide seg i hovedsak om ekspertisen rundt MUK, hvordan forskning, produsenter og offentlige myndigheter forholder seg til råvaren. I dette kapitlet skal vi se på hva som skjedde da MUK tok steget ut fra produsentenes og forskernes egen sfære. Hvordan oppførte råvaren seg i møte med offentligheten?

VG tok i 2012 ved flere anledninger opp problematikken rundt MUK. Etter denne tematiseringen fortsatte debatten på ulike medier, hjemmesider og blogger. På denne måten fikk flere mennesker utenfor matbransjen kjennskap til råvaren. MUK hadde vært oppe i mediene tidligere, men det var først i 2012 at oppmerksomheten virkelig ble rettet mot det.

I dette kapitlet skal jeg først se på hvordan VG la frem råvaren på forsider og i artikler, i 2012. Deretter skal jeg undersøke på hvordan matbransjen, med Mattilsynet, produsenter, butikkjeder og flere, forholdt seg til og diskuterte MUK. Jeg ser også nærmere på medias rolle, og hvordan regelverket ble strammet inn i takt med oppmerksomheten rundt produktet. Fokuset i dette kapitlet er hvordan det ble stilt spørsmålstegn ved MUK, og hvordan matbransjen responderte på dette.

Slintrer, rester og møkk

I mars 2012 prydet MUK VGs forsider to ganger. Den første gangen var råvaren hovedsaken på forsiden, mens den andre gangen var den en av de mindre sakene. Disse forsidenes så slik ut:



Forsiden av VG 29. mars 2012. ¹³⁰



Forsiden av VG 30. mars 2012. ¹³¹

29. mars kunne man lese følgende: «Se hva du spiser – ifølge Mattilsynet: Slintrer og rester. Her er maten med mye MUK-kjøtt». ¹³² Dagen etter sto det: «Er MUK møkk? En stor test av grillpølser». ¹³³ I disse to overskriftene sammenlignes MUK med «slintrer og rester» og «møkk». I dette ligger noe av grunnen til at VG viet forsideplass til råvaren to dager på rad. Ikke bare høres MUK nesten ut som møkk, det er flere enkeltfaktorer ved råvaren som for mange forbrukere kan oppfattes som lite appetittlige. MUK egnet seg tydeligvis til å lage overskrifter og forsider som gjorde at folk stoppet opp og leste dem.

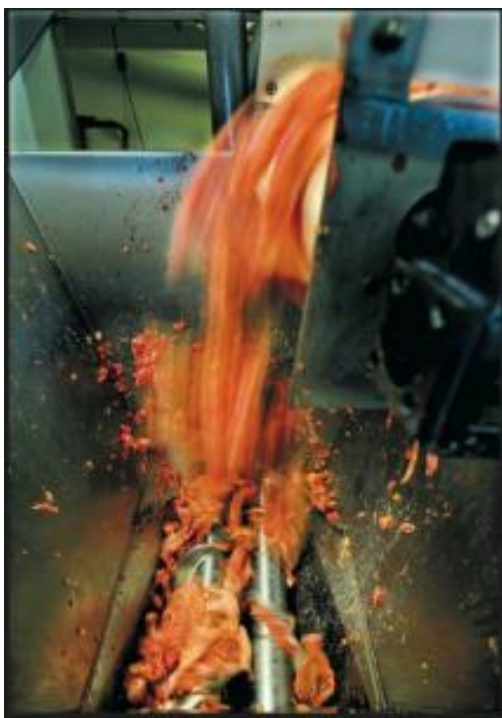
Produksjonen av MUK er mekanisert, og kan oppfattes som fjernt fra plastikkpakkede kyllingfileter. Bilder av produksjonsprosessen til MUK kan bygge opp under dette skillet. Det er heller ikke vanskelig å finne bilder av produksjonen av råvaren som ikke er delikate. Her ser vi et av bildene som fulgte med artiklene i VG den første dagen.

¹³⁰ VG 2012a.

¹³¹ VG 2012b.

¹³² VG 2012a.

¹³³ VG 2012b.



Dette bildet viser råstoffet MUK produseres av, det vil si bein og kjøtt, på vei inn i maskinen som sorterer ut råvaren. Bildet fanger et øyeblikk i produksjonsprosessen. Vi husker Nils Geelmuydens påstand, fra forrige kapittel, om at de fleste forbrukere ikke ønsker å vite hva som foregår i produksjonen av kjøtt. På mange måter er det akkurat dette bildet viser, det gir lesere av VG et innblikk i hva som skjer mellom dyrene forlater fjøset til de havner på middagsbordet. Bilder fra MUK-produksjonen viser tydelig forbrukere delene av matproduksjonen mange konsumenter prøver å glemme.

Bilde fra produksjonsprosessen. ¹³⁴

Den første MUK-forsiden i VG ble fulgt opp av en fire siders artikkelserie. Serien begynte med å være skeptisk til MUK, men ble mer balansert etter hvert som flere positive aspekter ble tatt inn.¹³⁵ En kommentar fra Astrid Meland avsluttet serien denne dagen. Her tok hun et oppgjør med «matjåleritet» i det norske samfunnet, og slo et slag for bruken av MUK. For Meland var det viktig at forbrukere som velger å spise billig mat og matprodukter som inneholder MUK, ikke får en «moralsk pekefinger».¹³⁶ Forbrukerne som leste hele artikkelserien, kan ha blitt sittende igjen med et mer nyansert, om ikke positivt, bilde av råvaren. Den andre forsiden viste til en artikkel. Overskriften i denne var «Smaker MUK møkk?», mens underoverskriften var «VGs testpanel slet med å skille MUK fra MUK-fritt».¹³⁷ Dermed ble artikkelen nyansert i underoverskriften

Forbrukere som leste artiklene inne i avisene kan ha fått et balansert bilde av råvaren, men hva med de som kun så avisforsiden? De som bare leste forsiden disse to dagene, kan i ettertid ha forbundet MUK med slintrer, rester og møkk. Dette er ord med negative assosiasjoner, som kan påvirke konsumenters forhold til råvaren.

¹³⁴ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012c.

¹³⁵ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹³⁶ Meland 2012.

¹³⁷ Misje, Andersen, Beyer-Olsen, Ihme, Larsen-Vonstett, Ensrud og Hansen 2010.

Artiklene i VG disse to dagene, synliggjorde ulike aktører og deres synspunkter på råvaren. Gjennom medieoppmerksomheten ble det tydelig at det ikke lengre var et samstemt syn på MUK i matbransjen. Vi kan se på råvaren som et grenseobjekt som aktører trodde de tolket likt, men hvor det etter hvert ble klart at det var forskjellige tolkninger.

Forbruksagentene

Den første dagen VG hadde oppslag, var det blant annet to ernæringsprofessorer, Mattilsynet, Forbrukerrådet og tre kjendiskokker som uttalte seg i avisen. Dette er aktører som jobber med forbrukere, men på forskjellige måter og med ulikt fokus. Konsumentene er viktige for alle disse aktørene, men ofte på forskjellige måter.

Ernæringsprofessorene Christian A. Drevon og Birger Svihus uttalte til VG at råvaren ikke er et dårlig produkt.¹³⁸ Professorene vektla den ernæringsmessige siden ved råvaren, og ut i fra dette perspektivet er MUK et bra produkt for forbrukere. Svihus la vekt på at produksjonen av råvaren er en bra måte å utnytte ressurser på.¹³⁹ I artikkelen argumenterte professorene for MUKs næringsmessige kvaliteter og miljøaspektet knyttet til produktet. Grenseobjektet, råvaren, ble av ernæringsprofessorene tillagt viktige miljøhensyn og ernæringsverdier.

Ikke alle som jobber innenfor ernæring var like positivt innstilt overfor råvaren. Ernæringsfysiologen Camilla Andersen har ved flere anledninger uttalt at MUK er like sunt som kjøtt. Forskjellen er at hun ser på det som uappetittlig og sier: «Man kan spørre om det er utnyttelse av ressurser eller å spise avfall. For meg er det det siste».¹⁴⁰ Hun skiller seg fra professorenes synspunkt, hun tillegger grenseobjektet andre verdier. Her er maten sunn, men fremstår som avfall.

Innenfor ernæringsfeltet er det enighet om MUKs ernæringsmessige kvaliteter, men det er ulike meninger om det burde tilsettes i matvarer eller ikke. Her kommer det frem at enkeltpersoner ikke bare er opptatt av at produkter er ernæringsmessig bra og trygt. Andre aspekter påvirker også beslutningen om å spise matvaren, som produksjonsmetode.

På den første VG-forsiden ble Mattilsynet sitert med at de omtalte MUK som slintrer og rester. I en av artiklene denne dagen uttalte de at hvis regelverket

¹³⁸ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹³⁹ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁴⁰ Nilsen 2011.

følges, er det trygt å tilsette råvaren i matvarer.¹⁴¹ I en annen VG-artikkel fortalte Veterinæren Ragnhild Margit Arnesen fra Mattilsynet at MUK som inneholder mye bindevev og benmasse gir et ernæringsmessig dårligere produkt enn kjøttdeig.¹⁴² Samtidig uttalte hun at når råvaren produseres med skånsomme teknikker har den samme næringsinnhold som kjøttdeig.¹⁴³ Her er forskjellen på MUK produsert med høyt og lavt trykk relevant. Kvaliteten produsenter ønsker på råvaren er med å bestemme mengden bindevev og benmasse den inneholder.

Mattilsynet var enige med ernæringsprofessor Svihus om at MUK er en fornuftig utnyttelse av ressurser. Tilsynet vektla at dette gjaldt når råvaren produseres etter regelverket.¹⁴⁴ Begge aktørene omtaler grenseobjektet som ressursutnyttende og bra for miljøet. De tillegger også MUK ernæringsmessige kvaliteter. For Mattilsynet er det viktig at forbrukere selv velger hva de ønsker og ikke ønsker å spise. Derfor er merking av produkter viktig for organisasjonen. Det skal være lett for konsumenter å finne ut om et produkt inneholder MUK eller ikke.

I likhet med Mattilsynet er Forbrukerrådet opptatt av konsumentenes valgfrihet. Organisasjonen forteller at kvaliteten på MUK er dårligere enn kjøtt, men er enig med ernærings ekspertene og Mattilsynet om at råvaren ikke er farlig å spise.¹⁴⁵ Samtidig omtalte de råvaren som «sentrifugerte dyreskrotter» i 2011.¹⁴⁶ Denne typen ordbruk kan bidra til å stemple produkter som inneholder MUK som ekkelt.

Forbrukerrådets fokus på konsumentenes valgfrihet, har ført til at de etterlyser tydeligere kommunikasjon og merking av produkter som inneholder MUK.¹⁴⁷ De ønsker en innstramning av merkeregelverket, til forskjell fra Mattilsynet.¹⁴⁸ Forbrukerrådets hovedfokus når det kommer til MUK, er at kundene enkelt skal kunne vite om et produkt inneholder råvaren eller ikke.

Tre kjendiskokker ble sitert i VG den første dagen. Dette var Eyvind Hellstrøm, Arne Brimi og Wenche Andersen. Hellstrøm fokuserte på at MUK ikke er kjøtt og derfor ikke bør presenteres som det.¹⁴⁹ Dette kan minne om Forbrukerrådets ønske om tydeligere merking av produkter som inneholder råvaren. Både Hellstrøm og organisasjonen fokuserer på forbrukeropplysning. Brimi fokuserte

¹⁴¹ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁴² Engan og Larsen-Vonstett 2012.

¹⁴³ Engan og Larsen-Vonstett 2012.

¹⁴⁴ Engan og Larsen-Vonstett 2012, Intervju med Smith 16.10.13.

¹⁴⁵ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁴⁶ Forbrukerrådet 2011.

¹⁴⁷ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a, Forbrukerrådet 2011.

¹⁴⁸ Beyer-Olsen, Eggen, Misje, Pedersen og Pettersen 2012.

¹⁴⁹ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

på bruken av rene råvarer på kjøkkenet. Om å ta i bruk produkter som inneholder MUK sa Brimi: «Det ville ødelagt all maten og hele huset mitt.»¹⁵⁰ Dette fremmer et syn på råvaren som et mindreverdige og dårlig produkt. Andersen ønsker ikke å ta i bruk produkter som inneholder MUK, verken på eget kjøkken eller TV-kjøkkenet.¹⁵¹ Disse kokkene tok avstand fra råvaren, og vektla bruken av rene råvarer som er minst mulig prosessert. Her tolkes grenseobjektet som et produkt som ikke mennesker burde spise.

I debatten om MUK er det viktig å huske på skillet mellom farse og kjøttstykker. TV2-kokken Andersen sier at hun sjeldent tar i bruk farseprodukter.¹⁵² Dette er hun ikke alene om, det er forbrukere, kokker og andre fagpersoner som ikke ønsker å ta i bruk ferdigmat eller farse i sin helhet. Konsumenter som ikke tar i bruk ferdigmat, om det er hermetikk eller Fjordland, kommer ikke til å spise MUK.

De to ernæringsprofessorene, Mattilsynet, Forbrukerrådet og de tre kokkene fokuserer på forbrukerne, men på ulike måter. Hovedforskjellen mellom Mattilsynet og Forbrukerrådet, er for eksempel at Forbrukerrådet ønsker strengere merkekrav. Hellstrøm fokuserer også på forbrukeropplysning. For ernæringseksperter kan vi også si at merking er viktig, for at forbrukerne kan velge produkter med et bra næringsinnhold. I motsetning til de to andre aktørene, legger ikke ernæringseksperter vekt på merking av produkter som inneholder MUK. En ulikhet mellom de fire er hvordan de forholder seg til og uttaler seg om råvaren.

Disse ulike delene av matbransjen tillegger grenseobjektet MUK forskjellige verdier og kvaliteter. Noen av dem er enige om noen av holdningene, men uenige om andre. For eksempel er ernæringsprofessorene og Mattilsynet enig om at MUK er trygt og ernæringsmessig bra, men Mattilsynet vektlegger også forskjellen mellom ulike råvarers næringsmessige kvalitet.

Matprodusenter og -kjeder

Matvareprodusentene og butikkjedene i Norge har forskjellige holdninger til MUK. Det er flere produsenter som tar eller har tatt i bruk råvaren i produkter. I 2012 solgte Den Stolte Hane, Coop, Nortura, Stabburet, Norgesgruppen og Skjeggerød/Flatland varer som inneholdt MUK.¹⁵³ Disse tilsatte råvaren i ulik grad. Alle unntatt Skjeggerød/Flatland ble sitert av VG på at MUK var en bra

¹⁵⁰ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁵¹ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁵² Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁵³ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012b.

måte å utnytte ressursene på. ICA Norge og Rema 1000 hadde i 2012 ikke egne produkter som inneholdt MUK.¹⁵⁴

Tre av produsentene og/eller kjeder som ble nevnt i VG var Nortura, Unil og Rema 1000. Disse som har forskjellige forhold til MUK. De tillegger råvaren til tider ulike verdier og kvaliteter. Her skal vi se at produsentenes og kjedenes syn på bruken av råvaren var ulikt før og etter medieoppmerksomheten i 2012.

Nortura produserte MUK før medieoppmerksomheten i 2012, og selger det fortsatt. Nortura Hærlands farbikkedirektør Kai Fjeld og plansjef for operativt nivå for hvit kjøtt Arild Lien, legger vekt på at Nortura ikke har noen betenkeligheter ved å tilsette MUK.¹⁵⁵ Firmaet startet med produksjon av kylling-MUK da de begynte med nedskjæringen av kylling «for noen titalls år siden».¹⁵⁶ De har utvunnet MUK like lenge som de har produsert kyllingfileter, kyllingkjøttdeig og så videre. Deres bruk av denne råvaren har pågått i mange år, og det er lite som tyder på at de har planer om å forandre bruken.

Nortura tar avstand fra at produksjonsmetoden fører til et produkt som inneholder beinrester, men utalte i en VG-artikkel at dette kunne forekomme med eldre metoder.¹⁵⁷ Dette så vi i forrige kapittel at var et problem med eldre maskiner. For å være sikker på at råvaren ikke inneholder beinrester, har bedriften strenge regler for håndteringen av MUK.¹⁵⁸ Nortura vektlegger at de tar i bruk skikkede produksjonsmetoder, og at disse gir en råvare som egner seg i menneskemat.

Fjeld fra Nortura sa dette om MUK og ekkelhetsstempelet: «Også tror jeg det blandes litt sammen. For det er noen som ikke ønsker å spise pølser (...) For de som ønske å spise pølser, så er dette en helt naturlig pølse som vi har».¹⁵⁹ MUK kan bli sett på som et bilde på det som er feil ved ferdigmat og den industrialiserte matproduksjonen, og kan dermed bli en sydebukk. Derfor er skillet Fjeld snakket om viktig å huske på i debatten om råvaren.

Unil er eid av NorgesGruppen, og er ansvarlig for utvikling, innkjøp og markedsføring av konsernets merkevarer.¹⁶⁰ I likhet med Nortura hadde de produkter som inneholdt MUK før medieoppmerksomheten i 2012, men i

¹⁵⁴ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁵⁵ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁵⁶ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁵⁷ Engan og Larsen-Vonstett 2012.

¹⁵⁸ Skarvøy, Misje, Beyer-Olsen og Hansen 2012.

¹⁵⁹ Intervju med Fjeld og Lien 22.10.13.

¹⁶⁰ Unil 2014 <http://unil.no/om-unil/> den 17.01.14.

etterkant fjernet Unil gradvis bruken av råvaren.¹⁶¹ I følge en av bedriftens fagsjefer for produktkvalitet, Sigurd Elseth, var dette en beslutning som ble tatt som følge av medieoppmerksomheten og forbrukerspørsmålene som fulgte oppslagene.¹⁶² Gjennom oppmerksomheten i medier ble en del forbrukere mer påpasselige overfor varer hvor MUK var et av råstoffene. Noen forbrukere begynte å unngå matvarer som inneholdt råvaren. Informasjonen om MUK som ble formidlet til konsumenter gjennom blant annet VG, påvirket en del forbrukeres holdninger. Elseth fortalte også at da de tok i bruk MUK, var dette bare i billigprodukter.

En av grunnene til at Unil ikke trengte å tilsette råvaren i matvarer i 2013, var overproduksjon av svin i Norge.¹⁶³ Denne overproduksjonen førte til at svin ble et billigere råstoff. Derfor var det ikke lengre nødvendigvis mye å spare på å bruke svine-MUK istedenfor svinekjøtt i produkter. Elseth fortalte at hvis Unil fortsatt hadde hatt First Price-kyllingpølser ville disse inneholdt MUK.¹⁶⁴ Årsaken til at Unil ikke bruker MUK i 2013, henger altså sammen med varene de produserer, resten av råvaremarkedet og samfunnets syn på bruk råvaren. Bedriften ble påvirket av flere faktorer enn selve medieoppmerksomheten.

Mens Nortura og Unil tilsatte MUK før 2012, ønsket ikke Rema 1000 å gjøre det på dette tidspunktet. Kjeden tok tidligere avstand fra å tilsette MUK i matvarer.¹⁶⁵ I et intervju med Forbrukerinspektørene på NRK i 2011 sa Tor Erik Aag, som representant for Rema 1000, dette om MUK:

Smaksforskjellen mellom pølse av rent kjøtt og av MUK, vil være at en pølse av MUK vil være mye tynnere i konsistensen, den vil være, den vil miste den herre knekken som du skal ha i ordentlige pølser. Og du vil kunne kjenne at de smaker litt mer sånn syrlig-aktig.¹⁶⁶

I dette sitatet omtales konsistens til pølser som «knekken» og smaken som «syrlig-aktig». Denne måten å omtale råvaren på minner litt om Forbrukerrådets kommentarer om produktet. Dette er negativt kommentarer som spiller mye på følelser og metaforer. Her knytter Rema grenseobjektet til negative verdier.

¹⁶¹ Intervju med Elseth den 23.10.13.

¹⁶² Intervju med Elseth den 23.10.13.

¹⁶³ Intervju med Elseth den 23.10.13.

¹⁶⁴ Intervju med Elseth den 23.10.13.

¹⁶⁵ Solvang 2011.

¹⁶⁶ Forbrukerinspektørene 2011.

Aags utsagn gir inntrykk av at Rema ikke er interessert i å tilsette MUK i matvarer. Det hadde kjeden heller ikke planer om på dette tidspunktet.¹⁶⁷ Rema har i senere tid endret holdning til bruken av råvaren. Kvalitetssjefen i Rema 1000, Martine Rabsch, fortalte i 2013 at det kun er et tidsspørsmål før de tilsetter MUK i Norsk Kyllings produkter og eventuelt Nordfjords produkter.¹⁶⁸ Kjeden eier Norsk Kylling, mens de har en intensjonsavtale med Nordfjord.

Rema 1000 har dermed gjort det motsatt av Unil, ved å gjøre seg klar til å begynne å tilsette MUK for første gang. Det er tydelig at bedriftens strategi om bruken av råvaren har forandret seg de siste årene. Dette skiftet fra Rema 1000s side har skjedd som følge av videre utvikling av produksjonsmetoden, sett sammen med en større verdidiskusjon.¹⁶⁹ Rabsch tror grunnen til at kjeden ikke har tatt i bruk MUK tidligere blant annet har vært på grunn av deres problemer med Norsk Kylling som leverandør, før overtakelsen av bedriften.¹⁷⁰ Norsk Kylling har tidligere fått mye negativ oppmerksomhet i media, spesielt i Adresseavisen.

Nortura, Rema 1000 og Unil tillegger grenseobjektet MUK delvis ulike karakteristikk. For Nortura er dette en for viktig ressurs for både dem og samfunnet til å bli kastet.¹⁷¹ Rema 1000 har forandret hvilke kvaliteter de tillegger råvaren, og endt opp med samme standpunkt som Nortura. Forskjellen mellom de to er at Rema venter på riktig tidspunktet for å starte med å tilsette MUK i produkter. På grunn av problemene med Norsk Kylling har ikke dette kommet enda. Unils varesortiment, medieoppmerksomheten rundt MUK og hvordan markedet så ut i 2013 gjorde at bruk av råvaren ikke lengre var aktuell for dem. De tre bedriftene tillegger grenseobjektet forskjellige verdier og kvaliteter, men de har også ulike holdninger til råvaren.

Den grønne MUKen

En gruppe som i stor grad var fraværende i debatten om MUK var miljøvernorganisasjoner. MUK er et produkt som gjør at produsentene får mer ut av dyret, og det blir dermed mindre avfall fra kjøttproduksjonen. Som vi har sett dro flere av de andre bidragsyterne i debatten frem ressursutnyttelse som et viktig aspekt ved råvaren. Den eneste miljøorganisasjonen jeg har sett uttale seg om MUK er Framtiden i våre hender. Dette er en organisasjon som jobber for å redusere kjøttkonsum for å bedre miljøet.¹⁷² Framtiden i våre hender legger vekt

¹⁶⁷ Forbrukerinspektørene 2011.

¹⁶⁸ Intervju med Rabsch 19.11.13.

¹⁶⁹ Intervju med Rabsch 19.11.13.

¹⁷⁰ Intervju med Rabsch 19.11.13.

¹⁷¹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁷² Thoring svar på mail den 09.10.13.

på at når et dyr først er slaktet er det viktig å utnytte mest mulig av dyret, og dette gjør MUK.¹⁷³

Sett fra et miljøperspektiv bidrar MUK til at færre dyr avles opp for kjøttkonsum, fordi hvert enkelt dyr fører til mer råvare. Fra et miljøperspektiv er dette bra fordi flere dyr fører til mer forurensning. Ifølge Geelmuyden står kjøttindustrien for 20 prosent av klimagassutslippene, men bidrar bare til mindre enn to prosent av verdens bruttonasjonalprodukt.¹⁷⁴ En av aktørene som la vekt på råvarens miljøvennlighet var journalisten Meland, da hun avsluttet en kommentar med «MUK - for deg som vil bruke alle ressursene».¹⁷⁵

Flere av deltakere i debatten rundt MUK tilla grenseobjektet kvaliteten miljøvennlig. Dette er fordi råvaren bidrar til høyere utnyttelse av slaktede dyr. Det er ulike deler av matbransjen som så på produksjonen av råvaren som ressursutnyttelse. Blant annet Nortura, Rema 1000, Unil og Mattilsynet. Dermed er miljøvennlighet en del av flere aktørers tolkning av MUK-grenseobjekt.

Medienes rolle

Gjennom å rette fokus på MUK og problematikk rundt råvaren, fikk mediene frem mange ulike holdninger til råvaren. Innenfor noen deler av matbransjen var det stor grad av enighet, mens det var lite enighet å finne i andre deler av bransjen. Medienes oppmerksomhet på MUK har bidratt til å vise frem noen av likhetene og ulikhetene, både mellom deler av matbransjen og i deler av bransjen. De har vist frem hvilke verdier og kvaliteter ulike deler av bransjen tillegger råvaren. I tillegg har mediene bidratt til formingen av forbrukernes syn på MUK, men hvordan har de gjort dette?

I tillegg til å være et viktig kontrollorgan overfor statsmaktene, bidrar mediene med å sette dagsorden.¹⁷⁶ Da VG hadde forsidestoff om MUK to dager på rad, var avisen med på å aktualisere temaet. Gjennom dette ble flere mennesker kjent med hva MUK inneholder og hva forkortelsen står for.

En viktig forskjell på MUK og en del andre temaer mediene tar opp, er at de færreste visste hva råvaren var på forhånd. Derfor var det mange som ikke hadde gjort seg opp en mening om råvaren. På temaer hvor individer ikke har faste holdninger, så formes opinionen lettere av massemediene.¹⁷⁷ Noe som er i

¹⁷³ Fossmark 2012, Thoring *svar på mail den* 09.10.13.

¹⁷⁴ Geelmuyden 2013:128.

¹⁷⁵ Meland 2012.

¹⁷⁶ Syvertsen 2013.

¹⁷⁷ Syvertsen 2013.

motsetning til områder hvor holdninger er etablerte og disse forsterkes av massemediene.¹⁷⁸ Dette tyder på at VG var med på å forme forbrukeres syn på MUK. At de for eksempel valgte å legge frem råvaren sammen med ord de færreste av konsumentene forbinder med mat, kan ha påvirket inntrykket forbrukerne satt igjen med.

Produsenter, bedrifter og fagfolk innenfor matbransjen har forskjellig syn på hvordan mediedebatten har foregått, og noen har blitt mer påvirket av den enn andre. Ernæringsprofessor Drevon sier om oppmerksomheten MUK har fått at han «Fra en ernæringsmessig synsvinkel stusser [jeg] litt over kritikken», mens ernæringsprofessor Svihus synes at «MUK har fått en urettferdig, negativ klang».¹⁷⁹ Rema 1000, Mattilsynet og Unil er enige om at medias dekning av MUK har ført til negative reaksjoner og holdninger fra forbrukere.¹⁸⁰ Kvalitetsjefen i Rema 1000 dette om massemedienes fremstilling av MUK:

Det har jo vært helt forferdelig. Måten dette har blitt skrevet på. (...) det er jo det som er helt tragisk at en journalist kan, i og for seg ødelegge en merkevare, ødelegge et produkt, fordi man får en ensidig tabloid fremstilling. Jeg synes debatten blir veldig feil da.¹⁸¹

Remas syn på mediedebatten er at den har vært ensidig og ødeleggende for bruken av MUK i produkter. Samtidig ønsket kjeden tidligere ikke å tilsette råvaren, og kom med uttalelser som bygde opp under det negative bildet som ble skapt.

For Unil var medieoppmerksomheten en medvirkende faktor til forandring av innholdet i en del av First Price produktene, fordi disse inneholdt MUK.¹⁸² Artikler om råvaren er i ulik grad positive, balansert eller negative. Samtidig er det tydelig at mediens fremstilling av MUK har påvirket flere produsenter og bedrifter. Dette er et eksempel på konsumentenes forbrukermakt blandet med mediens påvirkningskraft på temaer individer vet lite om.

Som en del av debatten om MUK har mediene tolket råvaren og tillagt den ulike kvaliteter, vi kan si at de har laget grenseobjekter. Dette har de gjort gjennom sin tolkning av MUK. Mediene er ikke en ensartet gruppe hvor alle tillegger råvaren de samme aspektene. Journalister kan være positive, balanserte eller negative til MUK. Samtidig legger mediene frem andres tolkninger av grenseobjektet. Som vi har sett er det flere bedrifter innenfor matbransjen som ikke er fornøyd med denne fremstillingen. Hvordan mediene velger å legge frem MUK har mye å si

¹⁷⁸ Syvertsen 2013.

¹⁷⁹ Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

¹⁸⁰ Intervju med Rabsch den 19.11.13, intervju med Smith den 16.10.13, intervju med Elseth den 23.10.13.

¹⁸¹ Intervju med Rabsch den 19.11.13.

¹⁸² Intervju med Elseth den 23.10.13.

for hva forbrukere sitter igjen med, hvilke verdier og kvaliteter de tillegger grenseobjektet.

Regelverket spikres

Regelverket knyttet til MUK har forandret seg fra begynnelsen av MUKs regulerte tilværelse til hvordan regelverket er og brukes i dag. Noen av disse forandringene skjedde etter at det hadde vært medieoppmerksomhet rundt temaet. Dette kan tyde på at det er en sammenheng mellom disse forandringene og oppmerksomheten.

MUK kom inn i det norske regelverket i 1994, men i 2005 var det fortsatt aspekter ved regelverket som ikke var tydelige. Da kom det frem i NRK at Nortura, som da het Prior, ikke merket produkter som inneholdt MUK.¹⁸³ Grunnen til dette var at de hevdet at maskinene som produserte råvaren var så bra at råvaren gikk under kategorien kjøtt.¹⁸⁴ I følge dagens regelverk skal denne typen råvare defineres og merkes som MUK. På dette tidspunktet så ikke Mattilsynet alvorlig på at Nortura ikke merket produkter som inneholdt råvaren med annet enn kjøtt.¹⁸⁵ Begrunnelsen for dette var at definisjoner på hva som var avfall og hva som kunne brukes i kjøttproduksjonen ikke var tydelige, og i tillegg var ikke regelverket tydelig på hva som skilte MUK fra kjøtt.¹⁸⁶ Mye tyder på at det daværende regelverket for råvaren kunne tolkes fritt på noen punkter. Dermed var ikke reguleringene knyttet til MUK ferdig i 2005, men fortsatt under en definisjonskamp mellom ulike aktører.

Etter hvert begynte Mattilsynet å stramme inn reglene for merking av MUK. I 2011 fortalte tilsynet Forbrukerinspektørene, på NRK, at matvareprodusenter kontaktet dem fordi produsentene så på resultatet fra de nye produksjonsmetodene som kjøtt, og ikke MUK. Dette var Mattilsynet ikke enig i.¹⁸⁷ Mellom 2005 og 2011 ble tilsynets håndtering av MUK-regelverket strammet inn. Ifølge Elseth fra Unil var det ikke tydelig hva som skulle merkes som MUK før Mattilsynet kom med en presisering i 2012.¹⁸⁸

Opplysningene som kom frem tyder på at det har skjedd en utvikling av regelverket i sammenheng med oppmerksomheten rundt MUK i media, og utviklingen av produksjonsmetodene. I dagens definisjon av MUK er det som nevnt viktig at definisjonen er fleksibel og følger maskinene og metodenes

¹⁸³ Irving 2005.

¹⁸⁴ Irving 2005.

¹⁸⁵ Irving 2005.

¹⁸⁶ Irving 2005.

¹⁸⁷ Forbrukerinspektørene 2011.

¹⁸⁸ Intervju med Elseth 23.10.13.

utvikling. Det kan være en følge av at det som skjedde da VG og andre medier hadde saker om MUK.

Forandringen i regelverket har bidratt til at hva som defineres som MUK har blitt tydeligere. Denne forandringen har ikke nødvendigvis påvirket kvalitetene og verdiene aktørene tillegger grenseobjektet. Samtidig har innstramningen av regelverket gjort det tydeligere hva som skal til for at et produkt er en del av MUK- grenseobjektet. Utviklingen i regelverket tyder på at det var et behov for tydeligere rammer etter oppmerksomhet i mediene.

Oppsummering

I dette kapitlet har vi sett at MUK ikke bare er passende råstoff for pølser, men også for å produsere overskrifter. Gjennom medieoppmerksomheten i VG og andre medier har det blitt tydelig at det er flere elementer ved MUK som er egnet til å sjokkere. Blant annet defineres MUK som noe annet enn kjøtt, men brukes i produkter merket med kjøtt. Dette kan medføre at forbrukere føler seg ført bak lyset. Forkortelsen MUK høres heller ikke fristende ut. Likheten i ordlyden mellom denne og møkk er tydelig for mange. Produksjonen av MUK gir også et innblikk i en industri mange forbrukere ønsker å vite minst mulig om, nemlig kjøttindustrien. Dette er et av aspektene ved råvaren mediene har tatt i bruk i artikler og reportasjen. Medieoppmerksomheten var en av grunnene til at blant annet Unil sluttet å bruke råvaren i produkter. På grunn av denne oppmerksomheten ble også regelverket strammet inn.

Deler av MUKs konstruksjon er relativt godt fastsatt i Norge, deriblant produksjonsmetode, bruksmetode og regelverk. Dette så vi i forrige kapittel gjennom forskning og regelverk. I dette kapitlet har vi sett at regelverket om merking av produkter med råvaren først ble tydelig i 2012. Den delen av MUK-konstruksjonen som omhandler regelverket og oppfølgingen av dette, har stabilisert seg. Identiteten til råvaren, den kulturelle godkjenningen av produktet, er derimot ikke like fastsatt. Produsenter, kjeder og offentlige myndigheter skapte ikke en offentlig identitet rundt råvaren før media gjorde den til skandalestoff. Dette kan ha ført til at tilliten til produktet har blitt skadelidende.

I forrige kapittel tok jeg i bruk script for å undersøke MUK, i dette kapitlet har jeg tatt i bruk begrepet grenseobjekt for å se på mediedebatten rundt råvaren. Vi har sett at det er ulike holdninger til MUK og tolkninger av den. Mellom noen av fremstillingene er det få likheter. Derfor vil jeg si at den analytiske distinksjonen av grenseobjekt vi har sett i dette kapitlet er «depot». Det er visse trekk som er faste mellom de ulike tolkningene av MUK, men det er i stor grad opp til de

forskjellige delene av matbransjen å tillegge objektet verdier. Derfor passer det å bruke depot grenseobjektet på MUK.

Her har vi sett at depot-grenseobjektet MUK blir brukt på forskjellige måter av ulike deltakere i debatten. Noen aspekter ved råvaren er like for alle, for eksempel at den produseres av dyr og utvinnes av maskiner. Disse faktorene kan ingen av brukerne av grenseobjektet forandre, men hvordan de omtaler og tolker MUK velger de ulike aktørene. Brukerne velger også til en viss grad hvordan de tar råvaren i bruk, innenfor regelverket kan de gjøre som de vil.

Tidligere var det uenigheter og usikkerhet om hva som skulle defineres og merkes som MUK. At regelverket strammes inn, var et resultat av motstridene tolkninger av depotet. Dette vil si at grenseobjektet ble strammet inn, men også utvidet. Det ble tydeliggjort hva som var MUK, for noen kan dette ha gjort begrepet strammere, men for andre ble det større.

Depot-grenseobjektet MUK blir av forskjellige aktører tillagt både sammenfallende og motsetningsfylte holdninger. Definisjonen på MUK gjør det klart at det ikke er kjøtt. Forskjellige deltakere i debatten har ulike holdninger til om dette er en bra erstatning for kjøtt. I neste kapittel skal jeg undersøke hvordan ulike aktører prøver å bygge opp under sine holdninger til MUK.

Kapittel 4

Juksemat eller en flott råvare?

I forrige kapittel så vi hvordan ulike syn på MUK kom frem gjennom mediedebatten i 2012. Det ble tydelig at ulike deler av matindustrien vektlegger forskjellige aspekter ved råvaren, og at disse kan være motstridene. Identiteten til MUK er ikke stabil. Forskjellige deler av matbransjen har ulik syn på hva råvaren er for noe. De ser, snakker og kategoriserer MUK på delvis motstridene måter.

Ulike ord og uttrykk har blitt brukt for å beskrive MUK, og disse skaper forskjellige bilder av hva det er. Etter at massemedia begynte å interessere seg for råvaren har MUKs identitet gått fra å være en billig tilsetning til å bli alt fra et eksempel på produsenters griskhet til et miljøvennlig råstoff. På den ene siden har vi Forbrukerrådet som kaller det «sentrifugerte dyreskrotter». På den andre siden roser Nortura MUK som en viktig ressurs å ta i bruk.¹⁸⁹ Aktører kjemper for at deres «MUK-innramming» blir den som etableres. MUK omtales på forskjellige måter, men hvilket bilde prøver de ulike aktørene å skape av råvaren?

I dette kapittelet skal jeg undersøke hvordan ulike aktører innenfor matindustrien har forsøkt å stabilisere identiteten til MUK. Forskjellige deler av bransjen prøver å knytte ulike aspekter til råvaren og ta avstand fra andre. Er MUK en ekkel eller bra råvare? Hvordan prøver ulike deler av matbransjen å bygge opp under et spesielt synspunkt på råvaren? Dette er noen av tingene jeg skal se på, i tillegg til mat som kultur versus mat som ressurs.

Ressursen MUK

Nortura, Rema 1000, Unil og Mattilsynet er enige om at bruken og produksjonen av MUK fører til bedre utnyttelse av ressursene, ved at mer av kjøttet på dyret tas i bruk.¹⁹⁰ For Nortura er råvaren: «en kjemperessurs på kyllingen».¹⁹¹ Uten MUK ville mye råstoff ha blitt kastet. Rema 1000 er enig i at dette er en ressurs som må bli tatt i bruk.¹⁹² Det er for store mengder potensiell menneskemat som blir brukt

¹⁸⁹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁹⁰ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13, intervju med Rabsch den 19.11.13, intervju med Elseth 23.10.13, intervju med Smith 16.10.13.

¹⁹¹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁹² Intervju med Rabsch den 19.11.13.

til å mate dyr eller kastes. Eivind Smith, fra Mattilsynet, vektlegger at bedrifter som produserer og tilsetter MUK burde få ros.¹⁹³ Produksjonen av MUK blir oppfattet som ressursutnyttelse. Ut fra et innrammingsperspektiv kan dette forståes som et forsøk på å ramme inn råvaren som miljøvennlig og økonomisk fornuftig.

Det blir satt likhetstegn mellom MUK og ressursutnyttelse. Ut i fra dette synet gjør de som produserer råvaren samfunnet en tjeneste, fordi deres handlinger bidrar til et bedre miljø. Rema 1000 nevner viktigheten av å se MUK i et globalt perspektiv, i tillegg til samfunnsperspektivet.¹⁹⁴ Råvaren blir ikke bare bundet opp mot miljøaspektet gjennom denne ressursutnyttelsen, men også opp mot etiske perspektiver. For å sette det på spissen: hvordan kan vi i rike land nekte å spise en fullgod råvare når andre mennesker sulter?

Bruken av MUK er ikke bare bra for miljøet, men også for lommeboken. Gjennom å produsere råvaren kommer det mer råstoff ut av hvert dyr, dermed fører et dyr til mer mat. Dette vil si at bedriftene får produsert flere matvarer fra samme mengde dyr. Ved at produsenten får mer penger ut av hvert dyr, blir det en bedre økonomi på dyrene. For Rema 1000, som i 2013 ikke hadde startet produksjon og tilsettelse av råvaren, var det store verdier som ble kastet.¹⁹⁵ Ved utvinning av MUK blir produksjonskostnaden lavere, og dette kan bidra til lavere priser på matvarene. Tilsetting av MUK i produkter kan dermed føre til sparte penger både for produsentene og for konsumentene.

Smakfulle endeprodukter?

Smak er et aspekt ved MUK som noen av deler av matbransjen fokuserer på. Nortura er tydelig på at de ikke hadde tatt brukt MUK som tilsetning i matvarer, hvis de ikke hadde vært helt sikre på at det var en bra råvare.¹⁹⁶ Varemerket deres er for sterkt til å bli brukt på dårlige produkter. Kvalitetssjefen i Rema 1000, Martine Rabsch, brukte ordene «nydelig», «flott» og «smakfullt» i forbindelse med produkter som inneholder MUK.¹⁹⁷ Hun fortalte også at produkter som inneholdt råvaren har vunnet flere blindtester hos Rema 1000. Dette er positive ord om smak som deler av matbransjen forsøker å knytte til råvaren, å gjøre det til en del av «innrammingen».

¹⁹³ Intervju med Smith 16.10.13.

¹⁹⁴ Intervju med Rabsch den 19.11.13.

¹⁹⁵ Intervju med Rabsch den 19.11.13.

¹⁹⁶ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁹⁷ Intervju med Rabsch den 19.11.13.

Kai Fjeld og Arild Lien, fra Nortura, fortalte også at flere av deres produkter som inneholder MUK har blitt merket med «Nøkkelhullet».¹⁹⁸ En av grunnene til dette er at råvaren har lavere fettmengde enn vanlig kjøtt, og at fettene i MUK inneholder er sunnere enn mye annet fett, ifølge Fjeld. MUK fremstilles som et sunt tilsetningsprodukt.

Ærlighet varer lengst

Flere av deltakerne i debatten om MUK er opptatt av merking og forbrukerinformasjon. En av disse er Mattilsynet som vektlegger: «dette med redelighet, det skal være en skikkelig og oppriktig informasjon til forbrukerne sånn at de vet hva de kjøper».¹⁹⁹ Emballasjen skal formidle ordentlig informasjon til konsumentene. Dette vektlegger også Forbrukerrådet.

Produsentene er også opptatt av forbrukeropplysning. Både Unil og Rema 1000 fortalte at de ville ha gitt tydelig informasjon om at et produkt inneholdt MUK.²⁰⁰ For Remas del avhenger merkingen av produkter av hvilket konsept varen faller under, men matvarer skal minimum merkes etter regelverket. Kundene skal bevisst kunne velge å kjøpe produkter med MUK, eller velge det bort.

Nortura er enig med at tydelig informasjon overfor kunder er viktig, at «Forbrukerinformasjon er det eneste som gjelder».²⁰¹ Bedriften ønsker ikke å ha noen hemmeligheter ovenfor forbrukerne når det kommer til mengde MUK i et produkt, siden det er et «helt naturlig kjøtt» for dem.²⁰² Ut fra innrammingsperspektivet kan det virke som at Mattilsynet, Unil, Rema 1000 og Nortura knytter forbrukervalg til MUK. Det opp til konsumentene om de ønsker å spise det eller ikke.

Det er flere faktorer som kan ha ført til fokus på forbrukerinformasjon hos produsentene. For det første kan det være et resultat av medieoppmerksomheten i 2012 og konsekvensene av den. For det andre kan produsentene ha blitt påvirket av oppmerksomheten som har blitt gitt til merking av produkter. Et produkt merket med «hjemmelaget» som er produsert i en fabrikk, øker ikke konsumentenes tiltro til produsentenes ærlighet. Fokuset på forbrukerinformasjon kan også være en kombinasjon av disse faktorene og andre aspekter. Det som er sikkert er at Nortura, Rema 1000 og Unil uttaler at de fokuserer på det. Samtidig gjør de ikke nødvendigvis mer enn det som kreves av lovverket. Alle produkter

¹⁹⁸ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

¹⁹⁹ Intervju med Smith den 16.10.13.

²⁰⁰ Intervju med Elseth den 23.10.13, intervju med Rabsch den 19.11.13.

²⁰¹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

²⁰² Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

som inneholder MUK skal ha dette i ingredienslisten. Noen produsenter skriver inn produsentandelen også, selv om dette er ikke lovpålagt.

Motsetningene i MUK

MUK omtales ofte på en motsetningsfylt måte. Flere av aktørene som omtaler råvaren positivt, drar også frem kontrastene som ligger i produktet. Et eksempel er Smith, fra Mattilsynet, som roste MUK for ressursutnyttelse, men samtidig sa at de han jobbet med da han var ung: «ville jo snudd seg i graven hvis de så hva vi gjør nå».²⁰³ Han forteller også at det er «ernæringsmessig fullt brukbart», men «selvfølgelig ikke noe høykvalitets» produkt.²⁰⁴ Et annet eksempel er mattrygghets- og kvalitetsjefen i Kjøtt- og fjærfebransjens landsforbund, Mette Varan. Hun forteller at råvaren ikke er mer usunt enn kjøtt, men at hun «ville selvfølgelig foretrukket biff fremfor MUK».²⁰⁵ Smith og Varan har flere likhetstrekk, blant annet jobber de innenfor kjøttbransjen, ingen av dem er talspersoner for et firma som produserer eller vurderer å produsere MUK. Måten de ordlegger seg på når de omtaler råvaren er også ganske lik: Det er ikke noe galt med MUK, men det er ikke et høykvalitetsprodukt.

De fleste forbinder høykvalitetsprodukter med biff eller indrefilet, ikke MUK eller kjøttdeig. Om kjøttdeig ikke blir sett på som et høykvalitetsprodukt er det liten grunn til at MUK skal bli sett på som et. Selv om en person ikke ser på råvaren som et høykvalitetsprodukt, kan individet finne mange andre positive egenskaper ved produktet. MUK er en måte å utnytte ressurser på, og hvis du vil ha pølser til middag, så kan du ende opp med pølser som inneholder råvaren. Men hvis du vil ha biff til middag, så er ikke nødvendigvis produkter som inneholder råvaren et godt alternativ. Begge produktene inneholder tradisjonelt kjøtt, men ellers er det en god del forskjeller mellom dem.

Som vi har sett tidligere er det flere forskere og EFSA som har kommet frem til at MUK er like trygt som kjøtt. En motsetning til dette er at mange oppfatter råvaren som mindre trygt. Et eksempel på dette finner vi i Unils produktserie JIPPI. Serien tilbyr sunne produkter beregnet på barn.²⁰⁶ Et av produktene i denne serien er kyllingpølser. Denne typen pølser tilsettes ofte kylling-MUK, for å få ned prisen, men JIPPI pølsene er MUK-frie. Dette er fordi et av konseptkriteriene for serien var at matvarene ikke skulle inneholde råvaren. De ønsket at produktet «skulle virke rent».²⁰⁷ Dette er et paradoks, fordi så lenge MUK blir produsert

²⁰³ Intervju med Smith den 16.10.13.

²⁰⁴ Intervju med Smith den 16.10.13.

²⁰⁵ Varan sitert fra Beyer-Olsen, Haugan, Skarvøy, Eggen, Viken, Pedersen, Misje, Pettersen og Hansen 2012a.

²⁰⁶ Unil <http://unil.no/aktuelt/produktnyheter/jippi--sunnere-favoritter-for-barnefamiliene/> den 21.02.14.

²⁰⁷ Intervju med Elseth den 23.10.13.

etter det norske regelverket skal produktet være like trygt som kjøtt. Regelverket rundt MUK er strengere enn for kjøttdeig.²⁰⁸ Oppfatningene av et produkt kan være viktigere enn faktiske forhold.

MUK inneholder mindre fett enn kjøtt, og kan derfor bidra til lavere fettprosent i matvarer. JIPPIs produkter skal være sunne. Ut i fra dette virker det logisk at JIPPI tar i bruk MUK i produkter, men forbrukernes oppfatning av matvarer spiller også inn i beslutningen. Om foreldre flest forbinder MUK med slintrer, rester og møkk, kan det være et dårlig produkt å ta i bruk. For produsenter handler det ikke bare om at et produkt har bra kvalitet og er rent, det handler også om konsumentene ønsker å kjøpe produktene. Om forbrukernes oppfatning av produktet er en del av renhetsargumentet til Unil, er det lettere å forstå det. Det ligger mange motsetninger i MUK, og det kan virke som disse er noe av det som karakteriserer råvaren.

Er det mat da?

Bruken av ord som slintrer, rester, avfall, beinrester og sentrifugerte dyreskrotter i sammenheng med MUK skaper et bilde av at dette er en råvare som ikke er ment for mennesker. Noen aktører, som ernæringsfysiologen Camilla Andersen, fremstiller MUK som ikke verdig betegnelsen mat. Det er et trygt produkt å spise, men det er ikke bra nok for mennesker.

Arne Brimis uttalelser om at bruken av produkter som inneholder MUK ville ødelagt kjøkkenet hans, er et typisk eksempel på en fremstilling av råvaren som mindreverdig. Her ser vi at negative betegnelser knyttes opp mot MUK. Deler av matbransjen prøver å «ramme» inn råvaren med negative kvaliteter. Gjennom dette ordbruket bygges det også opp under at MUK er et resultat av produsentenes griskhet.

Denne måten å forsøke å ramme inn MUK på, knytter andre kvaliteter til råvaren enn for eksempel Nortura og Rema 1000 gjør. Dette kan bli sett på som et forsøk på å lage en ramme med andre verdier, eller som en måte å bidra til oversvømmelser i positive innramminger av MUK. Ved å spre tvil om verdiene og kvalitetene deler av matbransjen prøver å tillegge råvaren, kan de hindre at deres visjon blir en realitet. Dette kan også føre til at en solid innramming begynner å «slå sprekker». Det vil si at hvis noen aktører har fått etablert et produkt som inneholder av visse karakteristikk, kan det bli sådd tvil om disse kvalitetene og verdiene, som gjør at de ikke er like troverdige lengre.

²⁰⁸ Intervju med Nygård den 10.10.13.

Hvorfor er identiteten til MUK så viktig?

Identiteten til produkter forteller noe om hva konsumentene forbinder med dem. Dette er med å bestemme om forbrukere ønsker å kjøpe produkter eller ikke. For produsentene kan kampen om hva konsumentene assosierer med MUK dreie seg om store beløp. Derfor er innrammingen av råvaren viktig for forskjellige deler av matbransjen. Om Unil hadde tatt i bruk råvaren i JIPPIs kyllingpølser kunne pølsene blitt billigere og Unil tjent mer, gitt at forbrukernes syn på råvaren gjorde den aktuell å ta i bruk.

Ulike deler av matbransjen er avhengig av konsumentene og deres syn på matvarer. Produsenter som ikke tar i bruk MUK ønsker at forbrukerne velger bort konkurrerende produkter som inneholder råvaren. På den andre siden ønsker produsentene som tar i bruk MUK det motsatte. Aktørene tjener på at den innrammingen som passer deres egeninteresse vinner.

MUK er et råstoff som blir brukt som tilsetningsstoff i andre matvarer. Derfor påvirker andre produkters identitet forbrukernes inntrykk av råvaren. Forbrukere som forbinder MUK med matvarer som ikke smaker godt, kan ende opp med å skylde på råvaren. Det er lett å legge skylden på noe ukjent, og det kan være riktig å gjøre det. Om MUK blir tatt i bruk på feil måte, kan utfallet bli dårlig. Dermed kan det å tilsette råvaren i matvarer føre til at kvaliteten på produktet blir lavere.

Det er, som nevnt tidligere, ulike typer MUK med forskjellig kvalitet. Lavtrykks-MUK er nesten lik kjøttdeig, mens når råvaren produseres med høyt trykk er kvaliteten lavere. MUKs kvalitet og smak bedømmes gjennom produktene den tilsettes i. Siden råvaren er et produkt som er billig og ofte blir brukt for å få ned prisen, så kan produktene den tilsettes i være produkter med lavere kvalitet. Hvis MUKen som tilsettes er av dårlig kvalitet, kan det bli sett på som «det svakeste leddet» i en matvare.

En trygg, miljøvennlig råvare

Til nå har vi sett hva ulike aktører vektlegger ved MUK, men hvilke identiteter, eller innramminger, prøver de å bygge opp? Bedrifter som produserer matvarer som inneholder MUK, som Nortura, ser på det som en trygg og miljøvennlig råvare. Dette synet prøver de å etablere blant forbrukerne. Nortura gjør dette på forskjellige måter. For eksempel ved å vektlegge regelverket rundt produksjonen av MUK og at de har forsket mye på produksjonsprosessen.²⁰⁹

²⁰⁹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

Fokuset på å følge regelverket og forskning på råvaren er bra for bildet av MUK utad. Nortura har opplevd at det har vært et informasjonsbehov rundt råvaren.²¹⁰ Ved flere anledninger har det blitt filmet hos Nortura i forbindelse med medieoppmerksomheten. Filmingen av produksjonen er en måte for bedriften å vise hvordan produksjonen faktisk foregår. Dette kan bidra til at produksjonsmetoden og råvaren blir ufarliggjort.

Nortura uttrykker at forskjellen på MUK og kjøtt er prosessen råvaren går gjennom, og stiller spørsmålsteget ved om de ikke burde ta råvaren i bruk bare fordi den har vært gjennom en prosess.²¹¹ Dette stemmer med fremstillingen av MUK de bygger opp under. I følge denne innrammingen er råvaren likeverdig med kjøtt. Det er et fullverdig råstoff.

I tillegg til at MUK er trygt og næringsmessig bra, vektlegger produsenter av råvaren miljøaspektet. De fokuserer på at det er viktig å produsere MUK for å kaste mindre mat og utnytte ressursene mest mulig. Som produsenter har de et ansvar for å gjøre dette. Mattilsynet og Framtiden i våre hender vektlegger at ressursutnyttelsen ved produksjonen av MUK er bra. Det er positivt for miljøet at mindre mat blir kastet.

Produksjonen og bruken av råvaren kan også føre til billigere produkter. At store mengder av befolkningen ser på MUK som et trygt, næringsmessig bra og miljøvennlig produkt, vil føre til at flere vil kjøpe produkter som inneholder råvaren. Samtidig som dette positive bildet av MUK blir promotert, er det produsenter som velger vekk råvaren. En grunn til dette kan være mangel på erfaring. Fjeld fra Nortura sa at «Dårlig kunnskap» kan være grunnen til at produsenter velger vekk MUK.²¹² Denne måten å utale seg om de som velger vekk råvaren, er med å bygge den opp som et produkt det ikke er noen grunn til å unngå. Ut fra innrammingsperspektivet bidrar dette til en ramme hvor MUK er trygt, bra og miljøvennlig.

Juksekjøtt

Det er ikke alle som tenker på råvareutnyttelse og trygghet når de hører at et produkt inneholder MUK. Noen aktører vektlegger at det er en ekkel og unaturlig råvare. Forbrukerrådet omtaler for eksempel MUK som «juksekjøtt» og «sentrifugerte dyreskrotter».²¹³ Dette bygger opp om bildet av MUK som et mindreverdige og lite delikat produkt. Ingen av kokkene, som ble omtalt i forrige

²¹⁰ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

²¹¹ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

²¹² Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

²¹³ Forbrukerrådet 2011.

kapittel ønsket å ta i bruk MUK i matlagingen. Vi har også sett at ernæringsfysiologen Camilla Andersen sammenligner det å spise MUK med å spise avfall. Ut i fra innrammingsperspektivet kan vi se på disse uttalelsene som forsøk på å ramme inn MUK som et produkt som ikke er verdig betegnelsen menneskemat. Det vises en vemmelse mot råvaren som gir inntrykk av å være basert på følelser. Samtidig er det en del av kritikken som stemmer med hvordan MUK ble produsert tidligere, da var det mer beinrester i råvaren og produktet hadde en generell dårligere kvalitet.

Kritikerne fokuserer også på at MUK ikke er definert som kjøtt i regelverket og derfor ikke burde fremstilles som kjøtt. Forbrukerrådet forteller at: «Det blir feil å kalle noe for kjøttboller, kjøttkaker og karbonader når halvparten består av MUK».²¹⁴ Ifølge dem bør forbrukerne enkelt kunne se på produkter om de er laget av kjøtt eller ikke.

Ulike identiteter

Forskjellige deler av matbransjen har ulike formål med å delta i debatten som har foregått rundt MUK. Som vi har sett vil for eksempel bedrifter selge produkter, kjendiskokker vil opprettholde en faglig stolthet og det som følger med, mens Mattilsynet først og fremst vil at regelverket følges. Som vi har sett har noen aktører hovedfokuset på negative aspekter ved MUK, mens andre fokuserer på de positive trekkene.

Fokuset på at MUK er et produkt som må reguleres, er et fellestrekk mellom de som er positivt og negativt innstilt til MUK. Både de som fremstiller MUK som en trygg og miljøvennlig råvare, og de som fremstiller den som juksekjøtt, støtter seg til regelverket og bruker det for å legitimere sitt syn. Det er også deler av matbransjen som verken er direkte positive eller negative til råvaren.

Ut fra et innrammingsperspektiv kan det virke som begge sidene, både de positive og de negative, skaper oversvømmelser for den andre siden. Dette fører til at rammen ikke kan lukkes, det er for mange motstridene faktorer. Her blir også flertydigheten til MUK tydelig, og den gjør det vanskelig å få til en ramme som alle aktuelle aktører er enige om.

Legitimering

Ulike deler av matbransjen forsøker å legitimere deres holdninger til MUK på forskjellige måter. For eksempel forsøker noen å knytte positive aspekter til

²¹⁴ Forbrukerrådet 2011.

råvaren, mens andre har jobbet imot dette. Et aspekt av denne legitimeringen er etikk. Både de som er sterke tilhengere av MUK og de som er imot, bruker etikk som grunnlag for deres meninger.

Nortura og Rema 1000 forteller at det er viktig for dem, og for oss som et samfunn, å ta MUK i bruk. Begge produsentene stiller seg på linje med samfunnet som helhet, og bruker dette som legitimering. De prøver å ramme inn MUK som en viktig ressurs for landet. Dette gir inntrykket at de ikke bare snakker som produsenter, men som en del av samfunnet. Legitimering gjennom tilhørighet.

Produksjonen av MUK tar i bruk ressurser som ellers hadde blitt hevet, og derfor fremstilles det som miljøvennlig. Gjennom denne fremstillingen gis det også et inntrykk av at det er et etisk ansvar å ta råvaren i bruk. På denne måten prøver deler av matbransjen som er positive til MUK å knytte etisk ansvar og miljøvennlighet til bruken av råvaren.

Nortura forteller også at maskinene som produserer MUK, blir tatt i bruk «over hele verden».²¹⁵ De prøver å skape tiltro til produktet gjennom å fortelle at maskinene er utprøvd og utbredt. Dette kan bidra til å øke tilliten til disse maskinene og gjennom det prosessen og råvaren. Legitimeringen av MUK skjer gjennom å knytte seg til samfunnet, fokusere på miljøvennlighet og ansvar for miljøet, i tillegg til å styrke tiltroen til produksjonsprosessen.

MUK-skeptikerne fokuserer også på etikk. I hovedsak det etiske ansvaret om å opplyse forbrukere om hva produkter inneholder. Konsumenter bør lett kunne se om produktet han eller hun kjøper er kjøttkaker eller «MUK-kaker». De fokuserer på det etiske ansvaret for å gi folk beslutningsrett og valget over hva de ønsker å spise. Forbrukerrådet legitimerer seg ved å snakke på vegne av forbrukere. Kokkene på den andre siden legitimeres gjennom deres matkunnskap og jobb. Det er forskjellig fokus på hvordan deler av matbransjen prøver å legitimere identitetene og ramme inn MUK, men et likhetstrekk er fokuset de legger på regelverket.

Forskjellige holdninger til mat

Mat er mye: det er kultur, næring, klasseskille, selvutvikling, tvangstanker og glede. Det er alt dette, og veldig mye mer. Utover at mennesker trenger mat for å leve, så er mat et kulturelt og sosialt uttrykk for individer.²¹⁶ Hva vi spiser og hvordan vi spiser det, er med å vise «hvem» vi er til andre mennesker. Mat er en del av hvordan vi uttrykker også. Dette vil si at ulike deler av matbransjen og

²¹⁵ Intervju med Fjeld og Lien den 22.10.13.

²¹⁶ Levkoe 2013.

forskjellige forbrukere sitt forhold til MUK antageligvis er formet av deres forhold til mat generelt.

Det er flere tilnærminger til mat, noen av disse er motstridene og noen er delvis sammenfallende. Her skal jeg se på to tilnærminger til mat. En mulighet er å fokusere på «ekte» og «ren» mat, ved å se på mat som kultur og som kulturelt uttrykk. En annen tilnærming er å se på mat først og fremst som en næringskilde, hvor fokuset ligger på effektiv og billig produksjon. Hva er viktigst for individene som handler og spiser: mat med mening eller mest mulig mat for «penga»? Dette er et spørsmål konsumenter ubevisst og bevisst svarer på hver gang de er ute og handler.

Disse to tilnærmingene til mat er i stor grad motstridene. Hovedforskjellen er om matproduksjonen bør gå mot mer industrialiserte prosesser eller bort fra dem. Bør fokuset ligge på tradisjon og mening i mat eller på ressursutnyttelse og effektivitet? Andreas Viestad ser på industrimat som en trussel mot norsk matkultur og skrev dette om ferdigmat: «Mat skal ikke fremstilles på samme måte som IKEA-bord.»²¹⁷

Ekte mat

Viestad har skrevet kokeboken «Ekte mat». Her forteller han at mat handler om to ting. For det første handler det om nytelse, han skriver at: «Ekte mat er god mat, deilig mat, vidunderlig mat».²¹⁸ Dette er mat som ikke bare metter, men som gleder og skaper velvære. For det andre handler ekte mat om mening. Viestad forteller at: «For at maten skal være ekte, må den ha en historie, et opphav, den må fortelle oss noe om hvem vi er og hvilke verdier vi har.»²¹⁹ Dette er et syn på mat som noe helt annet enn noe kroppen må ha for å fungere. Mat har potensialet til å ha en mening i seg selv og gi mennesker glede.

Ekte mat handler om å ta maten tilbake fra industrien. Ikke nødvendigvis all maten, men deler av den. For eksempel ved å lage kjøttkaker med kjøttdeig, egg og krydder heller enn å kjøpe ferdigvarianter med mange flere ingredienser. En bra måte å få ekte mat er ved å dyrke den selv, et alternativt til dette er å kjøpe produkter direkte fra bønder og småprodusenter. Da vet forbrukerne hvor maten kommer fra, og de kan spørre bonden hvis det er noe ved produktet de lurer på. Et sted konsumenter har mulighet til å gjøre dette er Bondens marked. Dette markedet er et eksempel på hvordan krefter innenfor matindustrien går utenfor

²¹⁷ Viestad 2010:7-8.

²¹⁸ Viestad 2010:7.

²¹⁹ Viestad 2010:7.

supermarkeder, og skaper alternativer. Bondens marked er et møtested for forbrukere og produsenter hvor det selges produkter det kan være vanskelig å få tak i andre steder.²²⁰ Det er et marked hvor konsumenter kan kjøpe det Viestad kaller ekte mat. Samtidig kan forbrukerne spørre produsenten direkte om historien til produktet og om tips til tilbereding.

Mat som fyller magen

I motsetning til Viestads «ekte mat» har vi industrialisert mat. Det er flere positive aspekter ved denne produksjonsmåten: holdbarheten, den er enkel å lage, billig, tilgjengeligheten og vare- og næringsinnholdet står på pakken. To typiske former for industrialisert mat er hermetikk og pulvermat. Denne måten å oppbevare og produsere mat på, fører til produkter med lang holdbarhet som er rask å tilberede. Den lange holdbarheten er blant annet praktisk hvis produktene skal fraktes langt, samtidig kan de stå lenge i butikkhyller. Denne levetiden fører til mindre svinn for butikker og produsenter.

Hermetikk og pulvermat-teknikkene ble funnet opp på 1800-tallet.²²¹ Det var først på 1950- og 1960-tallet disse produksjonsmetodene slo gjennom for fullt. Mats-Eric Nilsson skrev følgende om industrimat og smak: «Formodentlig var det nettopp her, på begynnelsen av 1950-tallet, at vår reise mot dagens bearbeidede og tilsetningsstinne mat begynte. Vi vente oss etter hvert til å se bort fra hvordan maten egentlig smakte.»²²² De nye metodene å produsere og behandle mat på førte til mat med mange positive kvaliteter, men som smakte annerledes. Tomatsuppe fra pose eller hermetikkboks smaker ikke det samme som tomatsuppe laget på ferske råvarer. Hva mat var for noe forandret seg med den teknologiske utviklingen av matproduksjonen. Mat ble et videre begrep, og innholdet i maten forandret seg. Forandringen i produksjonen førte også til at det ble enklere å produsere mer mat. Dermed ble det mulig å mette flere mennesker med samme, eller mindre, arbeidskraft.

MUK - et IKEA-bord?

MUK er et «barn av» industrialisert matproduksjon, mer spesifikt av kjøttproduksjonen. Som nevnt i kapittel 2 begynte konsumenter på 1950-tallet i USA å kjøpe andre kyllingprodukter enn hele kyllinger. Dette førte til at produsentene satt igjen med kyllingskrotter som hadde kjøtt på seg som maskinene ikke fikk ut. Råvarer som lå igjen kunne bli brukt som menneskemat. Dette åpnet opp for produksjonen av MUK.

²²⁰ Bondens marked <http://www.bondensmarked.no/2013/07/hva-er-bondens-marked-3/> den 19.02.14.

²²¹ Nilsson 2008:49.

²²² Nilsson 2008:47.

I følge Viestad er industrimat en trussel mot norsk matkultur. Han skriver at det er noe galt: «når de høyeste målene for store deler av matproduksjonen er standardisering, holdbarhet og lønnsomhet».²²³ MUK har dårligere holdbarhet enn kjøtt, men kan passer inn under standardisering og lønnsomhet. Standardiseringen av kjøttproduksjonen og utvinningen av kjøttet fra dyret har ført til rester på skrotten som MUK lages av. Dermed faller råvaren innenfor den delen av matindustrien Viestad kritiserer.

En annen del av den moderne matproduksjonen Viestad kritiserer er salg av nye produkter som fileter og oppskårede grønnsaker. Han lurte på: «Hvor resten av dyrene og grønnsakene blir av».²²⁴ MUK er et av svarene på dette. Dermed er råvaren både et symptom på industrimaten, men også en mulig løsning på noen av problemene denne matproduksjonen fører til.

Men hva er likheten mellom MUK og et IKEA bord? For det første ble begge muliggjort gjennom industrielle produksjonsmetoder. I tillegg blir de i stor grad produsert av maskiner. En annen likhet mellom de to er hva de faktisk er, mot hva de ser ut som. MUK erstatter deler av eller alt kjøttet i et produkt, selv om råvaren ifølge det norske regelverket ikke er kjøtt. IKEA-bord ser ofte ut som de er laget av solid tre, men kan være laget av trefiber. Både MUK og IKEA-bord fremstilles som et produkt, men inneholder noe litt annet. Samtidig blir dette avvirket i innholdet tydelig ved å se på innholdslisten eller produktbeskrivelsen. Dermed kan forbrukere føle seg lurt av produktene, men har selv muligheten til å finne ut av «jukset» før de kjøper produktene. MUK er ikke «ekte mat», men en råvare som bidrar til billigere produkter for konsumenter som vektlegger pris.

Hvis vi ser på dette ut i fra et innrammingsperspektiv, så er det tydelig at det er to ulike forsøk på å skape en ramme. Den ene delen av matbransjen prøver å ramme inn MUK som et eksempel på hva som er galt med den moderne matindustrien. Mens den andre ønsker å skape et bilde av MUK som en del av den effektive produksjonen som gir flere forbrukere mat.

Oppsummering

I dette kapitlet har vi sett at konsumentenes og matbransjens syn på MUK ikke er fastsatt. Ulike aktører forbinder forskjellige aspekter med råvaren. Noen tenker på avfall og rester når de får vite at pølsene inneholder MUK, andre tenker på gode og miljøvennlige butikkpølser, mens for noen betyr forkortelsen ingen ting. Oppfatning av råvaren varierer blant annet ut i fra aktørens egeninteresse og

²²³ Viestad 2010:8.

²²⁴ Viestad 2010:8.

informasjonene forbrukerne har tatt til seg. I tillegg er MUK et motsetningsfylt produkt. Det er bra for miljøet, samtidig oppleves produksjonsmetoden ofte som ekkel. Denne tosidigheten kan bidra til usikkerhet hos konsumenter.

Gjennom dette kapittelet har det også blitt tydelig at noen aktører har et skille i måten de omtaler kjøtt og MUK på. De skaper et bilde av at kjøtt er «rent» og «ekte», mens MUK er «falskt» og «skittent». Ikke alle er enig i dette skillet. For noen deler av matbransjens er råvaren et bra og miljøvennlig produkt som må tas i bruk. Andre forholder seg til MUK som «klasse-b» kjøtt. Det er et greit og trygt produkt, men det er ikke høykvalitet. Til slutt er det noen som har en holdning om at råvaren ikke er egnet for menneskemat.

I forrige kapittel tok jeg i bruk grenseobjekt-perspektivet for å se på debatten rundt MUK, i dette kapittelet har jeg tatt i bruk innrammingsbegrepet. Dette har jeg brukt til å se forskjellige aktørers forsøk på å ramme inn råvaren. Det har vært vanskelig for aktørene innenfor matbransjen å bli enige om hvilke kvaliteter og verdier MUK har. En av grunnene til dette er at forskjellige deler av bransjen knytter motstridene aspekter til råvaren. Dette gjør det vanskelig å komme frem til et syn på hva MUK er. Dette kan vi se på som en innramming med oversvømmelser. «Rammen» er ikke sterk nok til å holde på én oppfatning av MUK.

Forskjellige deler av matbransjen har ulike interesser knyttet til MUK. Dette er med å forme hvordan de prøver å begrepsfeste, eller ramme inn, råvaren. Et eksempel på et aspekt deler av matbransjen prøver å knytte til MUK er miljøvennlighet. Ut fra innrammingsperspektivet kan vi se på dette som å prøve å «slå røtter» i verden utenfor rammen.

Kapittel 5

Hva er MUK?

MUK – en regulert råvare

MUK har gått fra å være en anonym råvare innenfor matindustrien til å bli et diskusjonstema i aviser. Gjennom debatten i VG i 2012 og andre medier, har ulike og motstridene holdninger til MUK kommet frem. Dette er en råvare det strides om. Vi har også sett hvordan fremstillinger og diskusjoner om MUK har vært og er preget av mange paradokser.

MUK ble for første gang nevnt i det norske matregelverket i 1994. Lenge var det usikkerhetsmomenter knyttet til reguleringen av råvaren. Dette førte etter hvert til innstramminger av regelverket. For at et produkt skal defineres som MUK, ifølge det gjeldende regelverket, er det tre faktorer som må oppfylles. Disse er: at det er bestemte deler av dyret som brukes til å produsere råvaren, at det er maskiner som utvinner produktet og at råvaren mister eller forandrer muskelfiberstruktur i prosessen.

Merkeforskriften er en del av regelverket som regulerer råvaren. Den vektlegger at forbrukere informeres om hva matvarer inneholder. Konsumenter skal få riktig informasjon om produktets sammensetning, næringsverdi og egenskaper. Forskriften legger også vekt på at produktets merking ikke skal villedde konsumentene når det kommer til fremstilling- og produksjonsmåte. Derfor skal produkter som inneholder råvaren ha «art MUK» på varedeklarasjonen, hvor «art» erstattes med dyret den er utvunnet fra.

MUK brukes som erstatning for alt eller noe av kjøttet i matvarer. Råvaren har mange likehetstrekk med kjøtt, men er ikke kjøtt, selv om de innholdsmessig er to ganske like produkter. Begge kommer fra dyr, men defineres forskjellig. Det er her noen av dilemmaene knyttet til MUK ligger. Denne motsetningen gjelder ikke bare mellom disse to produktene. Andre produkter blir også brukt for å drøye kjøttet, det vil si gjøre produktet billigere og/eller gi det andre kvaliteter. For eksempel inneholder «pizzakjøttet» på den tradisjonelle Grandiosa 40 % storfekjøtt, i tillegg til vann, soyaprotein, stivelse og salt.²²⁵

²²⁵ Pettersen 2008.

Kvaliteten på MUK er ett av aspektene som påvirker smaken på en råvare. Hvordan MUK har blitt produsert er avgjørende for hvilken kvalitet det har. Maskinene som ble brukt til å produsere råvaren på 1950-tallet, ga et dårligere produkt enn dagens maskiner gjør. De gamle metodene resulterte ofte i beinrester i råvaren. Utviklingen av produksjonsmetodene har ført til maskiner som utvinner MUK med mye høyere kvalitet enn tidligere. I dag produseres råvaren enten ved å bruke metoder som betegnes som «høyt trykk» eller «lavt trykk». Dette skillet bestemmer i stor grad kvaliteten på råvaren. Ved å ta i bruk lavt trykk, får produktet en høyere kvalitet enn ved bruk av høyt trykk.

Forskning på MUK viser at råvaren kan erstatte visse mengder kjøtt uten at det er merkbart forskjell i matvarens smak og konsistens. Om det tilsettes for mye MUK, får noen produkter merkbart dårligere kvalitet. Andelen av råvaren i en matvare er viktig for resultatet. Dette betyr at et produkt som er tilsatt MUK ikke nødvendigvis er dårligere enn om det bare hadde vært kjøtt i det. Dette er avhengig av hva de som produserer varen ønsker. En pølseprodusent kan produsere MUK med høyt trykk og erstatte alt kjøttet i matvaren, eller han kan bruke lavt trykk og erstatte deler av kjøttandelen i produktet. Dette vil gi produsenten to pølser med ulik kvalitet. I noen tilfeller gir tilsettelse av MUK ønsket forandring i produkter. For eksempel kan tilsettelse av råvaren føre til forandringen i fargen på matvaren, som gjør at produktet får ønsket utseende.

Et annet aspekt ved MUK er at det er mer utsatt for mikrobakteriell vekst enn kjøtt. Dermed er det større fare for at råvaren fortere blir dårlig på grunn av bakterievekst i matvaren. Dette aspektet har ført til et strengere regelverk for å sikre at MUK er et trygt tilsetningsstoff i matvarer. Håndteringen av råvaren har utviklet seg i takt med opplysningene, og løst noen av problemene som MUK har blitt kritisert for.

MUK – en omdiskutert råvare

Ulike deler av matbransjen omtalte MUK forskjellig for å fremme ulike kvaliteter og verdier ved råvaren. Blant annet ble den beskrevet som alt fra «nydelig» til «avfall». Aktørene som deltok i debatten om MUK hadde ulike agendaer bak holdningene de fremmet. For eksempel kunne bedrifter være påvirket av hvor vidt de ønsket å selge matvarer som inneholdt MUK eller ikke.

Rema 1000 er en av aktørene som er positive til MUK. Denne råvare kan, ifølge dem, bidra til å fremme den gode smaken i matvarer. Råvaren kan føre med seg positive egenskaper til produktet. I denne holdningen til MUK fremmes det også som en trygg og næringsmessig bra råvare. Rema 1000 hevder dette er en råvare som bør brukes, og som gir gode matvarer.

Det er også aktører som er negative eller skeptiske til bruken av MUK. En av disse trekker frem at MUK gir matvarer en litt «syrlig-aktig» smak, og skaper et bilde av et dårlig produkt som ikke er egnet som menneskemat. En aktør som har vært skeptisk er Forbrukerrådet. Organisasjonen vektlegger at de ønsker bedre forbrukeropplysning, og krever derfor bedre merking av produkter som inneholder råvaren. Det er interessant at Forbrukerrådet har en annen oppfatning enn for eksempel Mattilsynet.

Forbrukerrådet er også den av aktørene som har kommet med de minst appetittlige beskrivelsene av MUK. De har kalt den «sentrifugerte dyreskrotter» og «juksekjøtt». Forbrukerrådet og enkelte kokker skaper et bilde av MUK som et produkt som ikke er bra for mennesker. Dette gjør de blant annet ved å beskrive råvaren med mindre appetittlige ord og uttalelser om at dette ikke er «ren» og «ekte» mat. En annen som har kommet med denne typen beskrivelser er ernæringsfysiologen Camilla Andersen. Hun omtaler for eksempel produktet som avfall. Disse måtene å fremme MUK på fokuserer på at det ikke er kjøtt, og at produksjonsmetoden gjør råvaren mindreverdig.

Miljøhensyn er et aspekt som flere aktører trekker inn i vurderingen av MUK. Blant annet Nortura, Rema 1000, Mattilsynet, ernæringseksperter og Framtiden i våre hender har uttalt at bruken og produksjonen av råvaren er god ressursutnyttelse. De fremmer et syn på MUK som bra for miljøet. En grunn til at råvaren bør produseres, er at den kan redusere antallet dyr som må avles opp for kjøttproduksjon. I tillegg fører bruken av MUK til mindre avfall fra industrien.

MUK – en kontroversiell råvare

Ulike aktører i matbransjen støtter opp under forskjellige konstruksjoner av MUK, for eksempel at MUK først og fremst er et miljøvennlig produkt. Gjennom disse ulike konstruksjonene prøver deler av matbransjen å knytte forskjellige kvaliteter og verdier til råvaren. Dette har blant annet blitt gjort ved å omtale MUK på positive og negative måter.

Forskjellige deler av matbransjen har ulike insentiver bak måten de handler og uttaler seg på. Bedrifter som produserer MUK tjener penger på at forbrukere kjøper varer med råvaren i seg. De sparer også penger på at de ikke må kaste alle restene fra kjøttproduksjonen. Produsenter som ikke produserer MUK, tjener på at konsumenter ikke ønsker å kjøpe produkter som inneholder råvaren. Dette gir bedriftene forskjellige insentiver til om de bør være positivt innstilt til MUK eller ikke.

Bedrifter som produserer MUK, eller ønsker å gjøre det, har ofte andre holdninger til råvaren enn de som ikke vil gjøre dette. Dette påvirker hvordan bedriftene forholder seg til råvaren og hvilke sider ved den de ønsker å fremheve. Det er også produsenter som er negative til MUK fordi de ser på råvaren som et ekkelt og dårlig produkt.

MUK kan bli sett på som del av og et eksempel på den moderne matindustrien. For aktører som er skeptiske til den industrialiserte matproduksjonen, kan MUK blir brukt som eksempel på hva som er galt med denne produksjonsmåten. Råvaren kan også bli brukt for å vise hvor effektiv og ressursutnyttende kjøttproduksjonen har blitt. I debatten om råvaren er det ikke nødvendigvis bare MUK i seg selv aktørene diskuterer. For noen kan råvaren være et eksempel på hvor langt matproduksjonen har fjernet seg fra den tradisjonelle produksjonsmåten.

Råvaren er, som vi har sett, et paradoksalt produkt. For noen er matvaren et eksempel på alt som er feil ved moderne produksjon, for andre er det et bra råstoff som unytter deler av dyr som den industrielle matproduksjonen ellers hadde hatt vanskeligheter for å ta i bruk. Mangetydigheten i MUK kommer frem både gjennom hva aktører sier om det, men også i hva det er. Råvaren produseres fra de samme dyrene som kjøtt, men er ikke kjøtt. Vi har sett at ernæringsfysiologen Andersen omtale MUK som avfall, men samtidig si at det næringsmessig er fullt brukbart.

«MUK-scriptet»

I bunnen av produktet «MUK» ligger de tekniske aspektene: hvordan råvaren produseres og tas i bruk. Disse faktorene kan vi se på ved å bruke begrepet script. En del av MUK-scriptet forteller om råvarens kvalitet. Produsentene velger hvilken kvalitet MUKen skal ha blant annet gjennom valg av produksjonsmetode. Kvaliteten på råvaren har betydning for hvilke matprodukter den kan tilsettes i.

En del av scriptet til MUK er regelverket knyttet til råvaren. Dette setter rammene for mulighetene og begrensningene i produksjonen av råvaren. Blant annet gjennom hvilke dyr det er lov å produsere den av. Gjennom reguleringene defineres også hva som går under betegnelsen MUK. Regelverket er med å bestemme de fysiske «grensene» for råvaren.

Bedriftene velger hvordan de produserer MUK, og gjennom produksjonsmetode bestemmer de hvilke kvaliteter det skal ha. Dette styres av hva råvaren skal brukes til. Kvaliteten på MUK er også avhengig av om produsentene oppfatter om det er viktigst for forbrukere at matvaren råvaren tilsettes i er billigst mulig eller om

kvalitet er viktigere. Gjennom kvaliteten, eller scriptet, legger også produsentene føringer på hvordan produktet skal tas i bruk.

Produsentene av matvarer som inneholder MUK, lager produktenes «script». Dette går blant annet på mengden MUK og kjøtt i produktet. Her er kvalitet versus pris igjen relevant. Bedriftene må velge hvor høy kvalitet de skal ha på MUKen og matvarene de produserer. Dette scriptet er avhengig av kvaliteten på råvaren. Matvarer kan for eksempel ha høyere innhold av lavt trykks MUK enn høyt trykks MUK, uten at det merkes på produktets smak. Begge disse scriptene knyttet til råvaren avhenger av produsentene og hva de oppfatter som ønsket kvalitet på den og matvarene den tilsettes i.

«MUK-scriptet» er usynlig, og er en del av matvarene forbrukerne møter i butikken. Gjennom matvarens script kan konsumentene finne ut hvor mye MUK det er i produktet, hvis de leser innholdsfortegnelsen til matvarene. Det er altså ikke tydelig om et produkt inneholder MUK før forbrukerne leser på emballasjen. Dette er en råvare som glemmes bort.

De fire MUKene

Den offentlige debatten om MUK gjorde at scriptet ikke lengre kunne opprettholdes. Gjennom diskusjonen i VG i 2012 ble det klart at det var mange motstridene holdninger til råvaren som ikke lot seg fange av tall og tekniske termer. For noen deler av matbransjen var det ikke nok at Mattilsynet regulerte produksjonen. Det var heller ikke nok at Mattilsynet og EFSA så på MUK som et trygt produkt. For disse aktørene spilte mer kulturelle aspekter, som holdninger til produksjonsmetoden, også inn.

Innenfor matindustrien har det vært forsøkt å stabilisere MUK som en råvare med faste karakteristikk. Dette har ikke vært veldig vellykket, og førte til et produkt som ble tolket ulikt av forskjellige aktører. Ut fra et grenseobjekt-perspektiv, kan vi si at dette førte til et grenseobjekt av typen depot. Det vil si at MUK var et objekt med en svak felles identitet, som ulike aktører tillat forskjellige kvaliteter og verdier. At råvaren alltid er laget av dyr og at regelverket må følges under produksjon og salg er et eksempel på en del av MUKs felles identitet. Ut over dette er det få likheter mellom forskjellige MUK-tolkninger.

Debatten om MUK førte etter hvert til at det ble «slått sprekker» i depotgrenseobjektet. Ulike deler av matvarebransjen forsøkte å knytte for motstridene kvaliteter og verdier til råvaren. For eksempel kalte Mattilsynet MUK slintrer og rester, mens Nortura tilbakeviste dette med at det var et godt og næringsrikt produkt. Aktørene skapte en debatt som gjorde det vanskelig å

stabilisere MUK som et depotgrenseobjekt. For selv om det er likheter mellom hvordan aktørene så på råvaren, er det mange motstridene aspekter og holdninger knyttet til det. Det var ikke lenger ett grenseobjekt, eller én MUK.

Ut fra et innrammingsperspektiv, kan dette tolkes som at det var for mange oversvømmelser til at rammen holdt. Etter at det hadde «slått sprekker» i MUK lagde ulike aktører fire nye innramminger av råvaren. Noen av aktørene var med på å skape flere av disse objektene eller innrammingene. Det skjedde et skift fra ett løst grenseobjekt til fire ulike innramminger av tydelige skilte MUKer.

Den første innrammingen vil jeg kalle «regelverks-MUK». Denne står spesielt Mattilsynet bak, men mange av de andre aktørene i matbransjen er også med. Innenfor denne innrammingen er fokuset på hva som er lov og ikke i forbindelse med råvaren. Det viktig at produsenter og selgere følger regelverket. Blant annet for at matvaren MUK er tilsatt, skal være trygt for forbrukere. Som vi har sett, har aktørene ulikt fokus på å fremme regelverks-MUK. For blant annet Forbrukerrådet er det viktig, fordi de jobber for et strengere regelverk rundt råvaren.

«Ressurs-MUK» er den andre innrammingen, og denne står Nortura, Rema 1000, Framtiden i våre hender og Mattilsynet bak. Denne rammen bygger opp under et syn på råvaren som en nødvendighet i den industrialiserte verden. Innrammingen av MUK fokuserer på utnyttelse av ressurser og en produksjon som er bra for miljøet. Innenfor rammen er MUK en del av løsningen på hvordan moderne matproduksjon kan få mer ut av råvaren og være mer miljøbevisst.

Nortura og Rema 1000 står også bak innrammingen «kvalitets-MUK». Her vektlegger de at råvaren har bra kvalitet, og bidrar positivt i matvarer. Produktet kan fungere som en smaksforsterker og føre til at maten blir bedre. Innrammingen fremmer en generell positiv holdning til råvaren. Det fokuseres også på at det er opp til produsentene hvilken kvalitet råvaren skal ha, og om den tas i bruk på en fornuftig måte. Innenfor rammen er dette et produkt forbrukere har godt av å spise på samme måte som kjøtt. Råvaren inneholder næringsstoffer som er bra for konsumenter. Kvalitets-MUK legger også vekt på at dette er et trygt produkt.

Den siste innrammingen er «lurekjøtt-MUK». Denne tolkningen av råvaren gjøres av blant annet Forbrukerrådet og noen kokker. Her er råvaren en mindreverdige erstatning for kjøtt. I motsetning til «kvalitets-MUK», fremstilles «lurekjøtt-MUK» som en råvaren som bidrar til dårligere kvalitet og smak. Innenfor rammen er det skepsis til om bedriftene produserer bra MUK og tar den i bruk på en fornuftig måte. Denne fremleggingen av MUK bidrar til et syn om at produktet ikke er menneskelig føde.

Her har vi sett de fire MUK innrammingene, som vektlegger forskjellige aspekter ved råvaren. Disse er i ulik grad motstridene og overlappende. Aktører fremmer ofte flere av grenseobjektene for å skape et bilde av råvaren som gjør den håndterlig innenfor det universet de opererer innenfor. For Nortura, som selger matvarer som inneholder råvaren, er det for eksempel gunstig å fremme «kvalitets-MUK». Gjerne med innslag av «ressurs-MUK» og «regelverks-MUK», for å gjøre konstruksjonen mer stabil. Aktører som er med i mer enn en av innrammingene, tar ofte flere av dem i bruk for å appellere bredere. Dette kan bidra til mindre skepsis mot produkter som inneholder råvaren, og dermed er det mulig for eksempel Nortura å selge flere produkter. Innrammingene er ikke lukket.

MUK – mat eller møkk?

Mat er ikke bare noe vi spiser for å få i oss næring, det handler også om følelser. MUK er et industrielt produkt som har vært kontroversielt og skapt debatt. Det har både vakt begeistring og fremkalt vemmelse. For noen er MUK en fornuftig utnyttelse av ressurser som kan være et svar på miljømessige utfordringer og en voksende befolknings behov for mat. For andre er det alt annet enn mat, men en råvare som både smaker ille og ødelegger matkulturen. MUK-debatten ga innsyn i deler av matproduksjonen flere forbrukere ikke ønsker å vite noe om. Det finnes ikke bare en MUK, men flere. Derfor kan vi si at MUK både kan være mat og møkk. Det kommer bare an på hvem du spør.

Litteratur/Kilder

Litteratur:

Akrich, Madeleine (1992). «The De-Description of Technical Objects». I Wiebe E. Bijker og John Law (red.): *Shaping Technology / Building Society – Studies in sociotechnical change*, 205-224. London: The MIT Press.

Berker, Thomas (2011). «Domesticating Spaces: Sociotechnical Studies and the Built Environment». *Space and Culture*, 14 (3).

Daros, Fabiane Guerra, Maria Lucia Masson, Sandro Campos Amico (2005). «The influence of the addition of mechanically deboned poultry meat on the rheological properties of sausage». *Journal of Food Engineering*, 68 (2), 185–189.

Døving, Runar (2003). *Rype med lettøl – En antropologi fra Norge*. Oslo: Pax Forlag A/S.

Fein, Noelle J. og Florian L. Cerklewski (2001). «Fluoride Content of Foods Made with Mechanically Separated Chicken». *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 49 (9), 4284–4286.

Geelmuyden, Nils Christian (2013). *Sannheten på bordet – Det du ikke får vite om maten din*. Trondheim: Cappelen Damm.

Goody, Jack (2013). «Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine». I Carole Counihan og Penny Van Esterik (red.): *Food and Culture – A Reader*, 72-90. Tredje utgave. New York: Routledge.

Guzman, Maria A. (2003). «Når dyr blir til kjøtt: Skeptiske forbrukere og kampen om etisk produksjon¹». I Eivind Jacobsen, Reidar Almås og Jahn Petter Johansen: *Den politiserte maten*, 289-314. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Henckel, Poul, Mogens Vyberg, Søren Thode og Svend Hermansen (2004). «Assessing the quality of mechanically and manually recovered chicken meat». *LWT - Food Science and Technology*, 37 (6), 593–601.

Jacobsen, Eivind (2003). «Mat som diskurs». I Eivind Jacobsen, Reidar Almås og Jahn Petter Johansen: *Den politiserte maten*, 39-66. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Jacobsen, Eivind (2007). «Matkulturens politiske økonomi – Institusjonaliseringen av én norsk matkultur». I Virginie Amilien og Erling Krogh (red.): *Den kultiverte maten – En bok om norsk mat, kultur og matkultur*, 191-206. Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS.

Jacobsen, Eivind, Reidar Almås og Jahn Petter Johansen (2003). «Introduksjon». I Eivind Jacobsen, Reidar Almås og Jahn Petter Johansen: *Den politiserte maten*, 9-37. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Kvaal, Stig og Per Østby (2011). «Sweet danger – negotiating in the Norwegian chocolate industry 1930-1990». *History and Technology: An International Journal*, 27 (1), 91-111.

Kval, Steinar og Svend Brinkmann (2012). *Det kvalitative forskningsintervju*. Andre utgave. Oslo: Gyldendal Norsk Forlag AS.

Latour, Bruno (1987). *Science in action – How to follow scientists and engineers through society*. Massachusetts: Harvard University Press.

Latour, Bruno (1997). *Vi har aldrig været moderne – Et essay om symmetrisk antropologi*. Oversatt av Carsten Sestoft. København: Hans Reitzels Forlag.

Levkoe, Charles Z. (2013). «Learning Democracy Through Food Justice Movements». I Carole Counihan og Penny Van Esterik (red.): *Food and Culture – A Reader*, 587-601. Tredje utgave. New York: Routledge.

Lien, Marianne E. (2003). «Det naturligste i verden – konstruksjoner av natur i industriell matproduksjon». I Eivind Jacobsen, Reidar Almås og Jahn Petter Johansen: *Den politiserte maten*, 193-212. Oslo: Abstrakt forlag AS.

Meigs, Anna (1997). «Food as Cultural Construction». I Carole Counihan og Penny Van Esterik (red.): *Food and Culture – A Reader*, 95-106. Første utgave. London: Routledge.

Mielnik, Maria B, Kjersti Aaby, Knut Rolfsen, Marit R Ellekjær og Astrid Nilsson (2001). «Quality of comminuted sausages formulated from mechanically deboned poultry meat». *Meat Science*, 61 (1), 73–84.

Mik-Meyer, Nanna (2005). «Dokumenter i en interaktionistisk begrepsramme». I Margaretha Järvinen og Nanna Mik-Meyer (red.): *Kvalitative metoder i et interaktionistisk perspektiv – interview, observationer og dokumenter*. København: Hans Reitzels Forlag.

Nestle, Marion (2013). *food politics – how the food industry influence nutrition and health*. California: University of California Press.

Nilsson, Mats-Eric (2008). *Den hemmelige kokken – Noen har jukset med maten din*. Oversatt og bearbeidet av Jan-Tore Egge. Oslo: Spartacus Forlag AS.

Pereira, Anirene Galvão Tavares, Eduardo Mendes Ramos, Jacyara Thaís Teixeira, Giselle Pereira Cardoso, Alcinéia de Lemos Souza Ramos og Paulo Rogério Fontes (2010). «Effects of the addition of mechanically deboned poultry meat and collagen fibers on quality characteristics of frankfurter-type sausages». *Meat Science*, 89 (4), 519–525.

Raphaelides, S.N., S. Grigoropoulou og D. Petridis (1997). «Quality attributes of pariza salami as influenced by the addition of mechanically deboned chicken meat». *Food Quality and Preference*, 9 (4), 237–242.

Star, Susan Leigh og James R. Griesemer (1989). «Institutional Ecology, ‘Translations’ and Boundary Objects: Amateurs and Professionals in Berkeley’s Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39». *Social Studies of Science*, 19 (3), 387-420.

Sørensen, Anne Scott, Ole Martin Høystad, Erling Bjurström og Halvard Vike (2008). *Nye Kulturstudier*. Oslo: Spartacus Forlag AS.

Thagaard, Tove (2010). *Systematikk og innlevelse – En innføring i kvalitativ metode*. Tredje utgave. Bergen: Fagbokforlaget Vigmostad & Bjørke AS.

Trindade, Marco A., Carmen C. Contreras og Pedro E. de Felício (2005). «Mortadella Sausage Formulations with Partial and Total Replacement of Beef and Pork Backfat with Mechanically Separated Meat from Spent Layer Hens». *Journal of Food Science*, 70 (3).

Trindade, Marco Antonio, Pedro Eduardo de Felício; Carmen Josefina Contreras Castillo (2004). «Mechanically separated meat of broiler breeder and white layer spent hens». *Scientia Agricola*, 61 (2).

Viestad, Andreas (2010). *Ekte mat*. Ukjent sted: Cappelen Damm

Offentlige dokumenter:

EFSA (2013). *Scientific Opinion on the public health risks related to mechanically separated meat (MSM) derived from poultry and swine* EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ). Hentet fra <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/doc/3137.pdf> den 28.08.13

EU (2010). *COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL - on the future necessity and use of mechanically separated meat in the European Union, including the information policy towards consumers*. Hentet fra http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/docs/msm_report_20101202_en.pdf den 28.08.13.

European Commission (1997). *Report On Mechanically Recovered Meat Health Rules Applicable To The Production And Use Of Mechanically Recovered Meat - Report of the Scientific Veterinary Committee - 16 September 1997*. Hentet fra http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm4/out16_en.html den 10.12.13.

Fiskeri- og kystdepartementet, Landbruks- og matdepartementet, Helse- og omsorgsdepartementet (2009): *Forskrift om særlige hygieneregler for næringsmidler av animalsk opprinnelse (animaliehygieneforskriften)*. Hentet fra <http://www.lovdata.no/cgi-wift/lcles?doc=/sf/sf/sf-20081222-1624.html> den 23.03.13.

Helse- og omsorgsdepartementet (1993): *Forskrift om merking mv av næringsmidler (merkeforskriften)*. Hentet fra http://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/1993-12-21-1385?q=merkeforskriften* den 11.12.13.

Landbruks- og matdepartementet (1994a): *FOR 1994-02-18 nr 137: Forskrift om hygiene mv i slakterier, nedskjæringsvirksomheter og kjøle- og fryselager for ferskt kjøtt*. Hentet fra: <https://www.google.no/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&ved=0CEYQFjAD&url=http%3A%2F%2Ffaolex.fao.org%2Fdocs%2Ftexts%2Fnor66928.doc&ei=kROoUp7IBIjE7AbJsIHABQ&usg=AFQjCNGIWHNh-zxdKEi0hvpDHev9SoviUQ&sig2=RDvrZtTxKlhNS8R1dEluMQ&bvm=bv.57799294,d.ZGU> den 11.12.13.

Landbruks- og matdepartementet (1994b): *FOR 1994-04-25 nr 320: Forskrift om kjøttkontroll og omsetning mv. av ferskt kjøtt*. Hentet fra: <https://www.google.no/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCkQFjAA&url=http%3A%2F%2Ffaolex.fao.org%2Fdocs%2Ftexts%2Fnor66>

927.doc&ei=XBOoUp3aD-WO7QaW24GwBQ&usg=AFQjCNGuQhqV-ElmOEnSbmk_8o1pqyKQjQ&sig2=Ezaya0R_F17Fg63FPzkLEQ&bvm=bv.57799294,d.ZGU den 11.12.13.

Medier:

Beyer-Olsen, Audun, Bjørn Haugan, Lars Joakim Skarvøy, Siri Eggen, Ingunn Viken, Theis Roksvåg Pedersen, Hilde Kristine Misje, Jørn Pettersen og Frode Hansen (2012a). «- KALL DET IKKE KJØTT». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive.html?method=displayDocument&documentId=05501620120329DOC647BUQKCGA81H1VKVLSX&serviceId=2> den 23.03.13.

Beyer-Olsen, Audun, Bjørn Haugan, Lars Joakim Skarvøy, Siri Eggen, Ingunn Viken, Theis Roksvåg Pedersen, Hilde Kristine Misje, Jørn Pettersen og Frode Hansen (2012b). «FARVEL TIL RESTEKJØTTET. Derfor bruker de slintrer og rester i maten». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive/displayDocument?documentId=05501620120329DOC647BTANTJJ910M0VGGI4&serviceId=2> den 23.01.14.

Beyer-Olsen, Audun, Bjørn Haugan, Lars Joakim Skarvøy, Siri Eggen, Ingunn Viken, Theis Roksvåg Pedersen, Hilde Kristine Misje, Jørn Pettersen og Frode Hansen (2012c). «FARVEL TIL RESTEKJØTTET. Derfor bruker de slintrer og rester i maten». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive/displayPDF?method=displayPDF&pdfUrl=%2FproxyTest%2F%3Fid%3D055016201203290VFgaf1YwR6y3xBIrb1Mr4c0100201010b1c%26x%3Df94b3c411b117f2e208bb01c7a3c0b96&documentId=05501620120329DOC647BTANTJJ910M0VGGI4&serviceId=2&pdf.doResize=false> den 31.03.14.

Beyer-Olsen, Audun, Siri Eggen, Hilde Kristine Misje, Theis Roksvåg Pedersen og Jørn Pettersen (2012). «Forbrukerrådet kvesser klørne: MUK er ikke kjøtt». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://www.vg.no/mat-og-drikke/artikkel.php?artid=10072568> den 09.04.13.

Engan, Øyvind og Øystein Larsen-Vonstett (2012). «MATTILSYNET: MUK inneholder benrester KJØTTBRANSJEN: Nei, det gjør det ikke». Artikkel 02.04.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive/displayDocument?documentId=05501620120402DOC649DS8GMYL41KZNVLSX&serviceId=2> den 15.01.14.

Forbrukerinspektørene (2011). «Forbrukerinspektørene - FBI 02.02.2011». Min transkribering. Hentet fra <http://tv.nrk.no/serie/forbrukerinspektoerene/mdhp11000511/02-02-2011#t=0s> den 10.12.13.

Irving, Helene H. (2005). «Produksjonsrester merkes som kjøtt». Artikkel 28.06.05. Hentet fra <http://www.nrk.no/ostfold/produksjonsrester-merkes-som-kjott-1.341167> den 10.12.13.

Meland, Astrid (2012). «Matjåleriet». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/webdocument?documentId=00230420120329160085371&serviceId=2> den 30.01.14.

Misje, Hilde Kristine, Nina Andersen, Audun Beyer-Olsen, Henrik Ihme, Øystein Larsen-Vonstett, Silje Ensrud og Frode Hansen (2012). «SMAKER MUK MØKK?». Artikkel 30.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive.html?method=displayDocument&documentId=05501620120330DOC647UBBMXXMG19DL1NGI4&serviceId=2> den 23.03.13.

Nilsen, Helle (2011). «Disse produktene inneholder MUK». Artikkel 07.12.11. Hentet fra <http://www.side2.no/helse/article3283968.ece> den 24.01.14.

Pettersen, Trond Erling (2008). «Bare 40 prosent kjøtt i Grandiosa-kjøttet». Artikkel 08.12.08. Hentet fra <http://www.dagbladet.no/2008/12/08/magasinet/tilsetningsstoffer/mat/3902813/> den 14.03.14.

Skarvøy, Lars Joakim, Hilde Kristine Misje, Audun Beyer-Olsen og Natalie Remøe Hansen (2012). «Her lages kyllingmiddagen». Artikkel 29.03.12. Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/webdocument?documentId=00230420120329160093970&serviceId=2> den 15.01.14.

Solvang, Øystein (2011). «Rester fra kyllingskrotten blir pølser». Artikkel 02.02.11. Hentet fra: <http://www.nrk.no/livsstil/rester-fra-skrotten-blir-polser-1.7485973> den 09.12.13

VG (2012a). «Forside 29.03.2012». Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive/displayPDF?method=displayPDF&pdfUrl=%2FproxyTest%2F%3Fid%3D055016201203290VFgaf1YwR6y3xBIrb1Mr4c010020101011c%26x%3Df94b3c411b117f2e208bb01c7a3c0b96&documentId=055016201>

20329DOC647BTANTJJ910M0VGGI4&serviceId=2&pdf.doResize=false den 09.01.14

VG (2012b). «Forside 30.03.2012» Hentet fra <http://web.retriever-info.com/services/archive/displayPDF?method=displayPDF&pdfUrl=%2FproxyTest%2F%3Fid%3D055016201203302Rz6dW2h8jMB2jFy6Z4nXga410020101011k%26x%3D1e4306cb60cf32ab21fd05948397a9a7&documentId=05501620120330DOC647UBBMXXMG19DL1NGI4&serviceId=2&pdf.doResize=false> den 09.01.14.

Nettsider:

Anders Viestad (ingen dato). «Anders Viestad». Hentet fra <http://www.andreasviestad.no/omandreas.html> den 28.02.14.

Bondens marked (ingen dato): *Hva er Bondens marked?* Hentet fra <http://www.bondensmarked.no/2013/07/hva-er-bondens-marked-3/> den 19.02.14.

Edwardsen, Randi (2010). «AVKLARING OM DEFINISJON OG MERKING AV MEKANISK UTBEINET KJØTT». Hentet fra <http://kjottbransjen.no/content/download/27148/284847/file/Avklaring%20rundt%20MUK%20fra%20Mattilsynet.pdf> den 03.09.13.

Forbrukerrådet (2011). - *Å lure forbrukerne til å spise juksekjøtt*. Publisert 29.03.2011. Hentet fra <http://www.forbrukerradet.no/forside/presse/pressemeldinger/%C3%A5-lure-forbrukerne-til-%C3%A5-spise-juksekj%C3%B8tt> den 20.01.14.

Forbrukerrådet (2012). *Vet vi hva vi spiser? – En gjennomgang fra Forbrukerrådet av mat i norske butikkhyller*. Hentet fra http://www.forbrukerradet.no/_attachment/1133792/binary/9145 den 15.05.13.

Fossmark, Håkon (2012). «- Alt kjøtt bør spises». Hentet fra <http://www.framtiden.no/201203295566/aktuelt/mat/%E2%80%93-alt-kjott-bor-spises.html> den 20.01.14.

Mattilsynet (ingen dato): *Retningslinje - Spesifisert risikomateriale (SRM)*. Hentet fra: http://www.mattilsynet.no/om_mattilsynet/gjeldende_regelverk/veiledere/retnin

[gslinje spesifisert risikomateriale srm.2280/BINARY/Retningslinje%20spesifisert%20risikomateriale%20\(SRM\)](http://www.snl.no/risikomateriale_srm.2280/BINARY/Retningslinje%20spesifisert%20risikomateriale%20(SRM)) den 04.12.13.

Nortura (ingen dato): *Nortura Hærland*. Hentet fra <http://www.nortura.no/oestfold/nortura-haerland-article15811-11395.html> den 17.04.14.

Snl (2009): *Lipider*. Hentet fra <http://snl.no/lipider> den 02.09.13.

Syvertsen, Trine (2013): *Massemedier*. Hentet fra <http://snl.no/massemedier> den 14.01.14.

Unil (ingen dato-a). «Om Unil / About Unil». Hentet fra <http://unil.no/om-unil/> den 17.01.14.

Unil (ingen dato-b). «JIPPI –sunnere favoritter for barnefamiliene!». Hentet fra <http://unil.no/aktuelt/produktnyheter/jippi--sunnere-favoritter-for-barnefamiliene/> den 21.02.14.

Intervju/e-post:

Elseth, Sigurd (2013). Intervju. Den 23.10.13.

Fjeld, Kai og Arild Lien (2013). Intervju. Den 22.10.13.

Nygård, Øyvind (2013). Intervju. Den 10.10.13.

Rabsch, Martina Anngret (2013). Intervju. Den 19.11.13.

Rabsch, Martina Anngret (2014). E-post. Den 17.01.14.

Smith, Eivind (2013). Intervju. Den 16.10.13.

Thoring, Liv (2013). E-post. Den 09.10.13.